

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2024** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Oliver Bauer

Schnitzel mit Jägersauce und Kartoffelecken

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Schweineschnitzel aus der
 Oberschale
 2 Eier
 Butterschmalz, zum Braten
 50 g Mehl
 75 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Jägersauce:

200 g Champignons
 3 Schalotten
 200 ml Sahne
 Butter, zum Braten
 250 ml trockener Weißwein
 100 ml Rinderfond
 1 EL Sojasauce
 2 EL Tomatenmark
 2 Zweige krause Petersilie
 2 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Pilze in die Pfanne geben und andünsten. Tomatenmark einrühren und mit anbraten. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Fond einrühren und einkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas Mehl abbinden und mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie unterrühren.

Für die Kartoffelecken:

4 mittelgroße Kartoffeln
 2 EL Rapsöl
 1 TL Currypulver
 1 TL Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und achteln. In eine Schüssel geben und mit Rapsöl begießen. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Chili würzen und alles miteinander vermengen. Danach auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen knusprig backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.