

Jägerschnitzel à la Björn Freitag

Rezept von Björn Freitag

Ein so einfacher wie beliebter Wirtshausklassiker, der gerne mit knusprigen Pommes frites serviert wird: Das Jägerschnitzel erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit.



Zutaten für 2 Personen:

Jägersauce:

- 1 Schalotte
- 250 g Champignons
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml Kalbsfond
- 150 g Sahne
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
- ½ Bund Petersilie

Schnitzel:

- 2 Kalbschnitzel aus der Oberschale
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Weizenmehl (Type 405)
- 2 Eier
- 1 EL Sahne
- 5 EL Paniermehl
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Butter

Zubereitung**Jägersauce:**

- Schalotten schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.
- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Champignonscheiben für etwa 3 Minuten bei hoher Hitze anbraten und dabei gelegentlich umrühren. Zwiebelwürfel hinzugeben und mitbraten, bis diese glasig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend alles in ein separates Gefäß umfüllen und beiseite stellen.
- Kalbsfond und Sahne in die benutzte Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Knoblauch hineinreiben und mit Paprikapulver, Zucker und Pfeffer würzen. Gelegentlich umrühren. Währenddessen Petersilie waschen, fein hacken und als letztes einrühren.
- Sobald die Sauce im gewünschten Maße eingedickt ist, die zuvor gebratenen Pilz- und Zwiebelstücke unterrühren.

Schnitzel:

- Die Schnitzel mit der flachen Seite des Fleischklopfers plattieren. **Tipp:** Fleisch in einen Gefrierbeutel geben und dann flach klopfen – auf diese Weise zerreißen die Fasern des Fleisches nicht. Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Panierung vorbereiten: Jeweils einen Teller mit Mehl, verquirltem Ei mit Sahne und Paniermehl bereitstellen. Die Schnitzelscheiben erst in Mehl wenden, etwas abschütteln, danach durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden.

- Rapsöl und Butter in einer zweiten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. **Tipp:** Um zu testen, ob das Fett heiß genug ist, den Stiel eines Holzlöffels hineintunken. Erst wenn sich daran Bläschen bilden, hat es die richtige Temperatur.
- Schnitzel hineingeben und unter Schwenken für etwa 2 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.
- Die fertigen Schnitzel auf einem Stück Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Anrichten: Zunächst die Pilzsauce auf zwei Teller verteilen, dann die Schnitzel darauflegen– so bleibt die Oberseite des Schnitzels knusprig. Nach Belieben mit Petersilie garnieren und servieren.

Jägerschnitzel – die ostdeutsche Variante

Rezept von Herbert Frauenberger

Diese kultige Variante des Jägerschnitzels hat in der ehemaligen DDR Tradition. Serviert wird sie klassischerweise auf Spirellinudeln und mit Tomatensauce.



Zutaten für 4 Personen:

Tomatensauce:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Ketchup
- 2 EL Tomatenmark
- ½ Knoblauchzehe
- 200 ml Gemüsebrühe

Jägerschnitzel:

- 600 g Jagdwurst
- 4 EL Weizenmehl (Type 405)
- 1 Ei
- 1 EL Sahne
- 150 g Paniermehl
- 80 ml Rapsöl
- **Außerdem:** 500 g Spirelli Nudeln

Zubereitung

Tomatensauce:

- Für die Tomatensauce Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebelwürfel darin anschwitzen, bis sie glasig sind.
- Ketchup und Tomatenmark dazugeben sowie Knoblauch hineinreiben. Alles verrühren und kurz andünsten, anschließend mit Brühe ablöschen. Sauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel:

- Für die Schnitzel die Jagdwurst pellen und in 8 schräge, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Panierung vorbereiten: Jeweils einen Teller mit Mehl, verquirltem Ei mit Sahne und Paniermehl bereitstellen. Die Wurstscheiben einzeln erst in Mehl wenden, dann in die verquirlte Eiflüssigkeit geben und zuletzt panieren.
- Zum Braten Rapsöl in einer Pfanne bei mittlerer Wärmezufuhr erhitzen. Panierte Wurstscheiben in die Pfanne geben und beidseitig goldbraun braten. Die fertigen Schnitzel anschließend kurz auf ein Stück Küchentuch legen, sodass das überschüssige Fett abtropfen kann.
- Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen bis sie al dente sind. Pasta abschütten und möglichst rasch in tiefen Tellern anrichten. Zum Servieren je zwei Jägerschnitzel auf die Spirellis legen und Tomatensauce darüber geben.

Tipp von Kultkoch Herbert Frauenberger: Die Schnitzel nicht komplett mit Sauce bedecken, sondern nur zum Teil – so bleibt ein Großteil der Panierung knusprig.