



Jägerschnitzel mit Erbsen und Möhren

„Jägerschnitzel“: saftige Schnitzel mit Pilzen und Gemüse belegt, unter schmelzendem Raclette überbacken. An dieser Stelle schlagen die Sinne bereits Salto. Koriander Möhren und sehr fluffiges Erbsenpüree beflügeln den Gaumen weiter. Ein kräftiges Sößchen rundet die Komposition ab.

Die Sauce

Für die Sauce die Zwiebeln eher grob, den Knoblauch fein hacken. In etwas Öl anschwitzen. Die Champignons achteln, hinzufügen, ebenfalls leicht anschwitzen. Die Tomaten grob zerkleinern und mit den Petersilienstielen hinzufügen, erneut leicht angehen lassen. Mit Mehl und Paprika bestäuben. Kurz anschwitzen. Mit den Fonds ablöschen, etwas einkochen lassen. Der Ansatz sollte nun langsam etwas dicklich werden. Durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf die Sauce mit etwas Speisestärke unterstützen.

Den Jus und die Crème fraîche hinzufügen. Ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft und -abrieb sowie Kapern abschmecken. Die Konsistenz hängt vom persönlichen Geschmack ab. Sauce warmhalten, ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. Vor dem



Servieren die kalte Butter untermontieren, das spendet Geschmack und Glanz!

Die Schnitzel mit dem Belag

Raclette-Käse aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Temperatur bekommt. Die Schnitzel zwischen Klarsichtfolie leicht plattieren, damit sie zarter werden. In eine flache Auflaufform geben.

Für den Belag der Schnitzel die Champignons putzen und achteln. Den grünen Spargel blanchieren. In Stücke schneiden. Wer möchte, hebt die Köpfe für eine kleine Dekoration auf. Die Frühlingszwiebeln leicht schräg in ca. 3 bis 4 cm große Stücke schneiden. Die Gemüse in etwas Olivenöl golden schmoren. Beiseitestellen.

Die Schnitzel salzen, in Butterschmalz kurz und heiß von beiden Seiten anbraten, dann pfeffern. In die leicht gebutterte Auflaufform zurücklegen. Mit den

Gemüsen belegen. Darüber den Käse geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober/Unterhitze 8 bis 10 Minuten überbacken. Der Käse soll schmelzen, jedoch nicht bräunen.

Tipp: Die recht üppigen Raclette-Käsescheiben mit Zahnstochern festpi-
cken, damit sie nicht von den Schnitzeln
herunterrutschen.

Die Gemüsebeilage

Die Bundmöhren schälen, dabei ein Stück von den grünen Stielen stehen lassen. In wenigen Schlucken Brühe dünsten, bis sie al dente sind. Dabei salzen und zuckern. 2 EL Butter hinzufügen. Koriandersaat ohne Fett anrösten, bis sie zu duften beginnt. Leicht abkühlen lassen, sehr fein mörsern und durch ein Sieb über die gebutterten Karotten geben. Für 10 bis 15 Minuten auf minimaler Hitze ziehen

lassen. Wer möchte, gibt zum Servieren einige Blättchen Koriandergrün darüber.

Die Erbsen blanchieren und abschrecken. Abtropfen lassen. Einige Erbsen für die Deko zurückbehalten. Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen, pellen, beiseitestellen. Kurz vor dem Servieren Erbsen, gehackten Knoblauch und grob gehackte Kartoffeln in einen Mixbecher füllen. 2 EL weiche Butter, Sahne und schluckweise Brühe hinzufügen. Sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb- sowie Saft würzen. Warm werden lassen. In einen Servier- ring füllen und mit einigen Erbsen belegen, und den Ring vorsichtig abziehen.

Um die Schnitzel herum etwas Sauce träufeln. Den Rest in einem Kännchen separat dazu servieren.

Zutaten

Für 4 Portionen

Die Sauce

Menge	Zutat
200 ml	Geflügelfond
200 ml	Waldpilzfond
Ca. 4 EL	Geflügel-Jus
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
2	reife Tomaten
2 EL	neutrales Öl
4 mittelgroße	Steinchampignons
Einige	Petersilienstiele (grob gehackt)
2 EL	Mehl
2 TL	Paprika (edelsüß)
2 EL	Crème fraîche
4 EL	Kapern
1	Bio-Zitrone
2 TL	Speisestärke (angerührt)
2 EL	kalte Butter
	Salz, Pfeffer

Zutaten

Für 4 Portionen

Die Schnitzel mit dem Belag

Menge	Zutat
4	Bio-Schweineschnitzel (ca. à 150 g)
3 bis 4 EL	Rapsöl (oder anderes Pflanzenöl)
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Butter
300 g	Pilze (z. B. Steinchampignons)
2 bis 4	Lauchzwiebeln
Einige Stangen	grüner Spargel
4 Scheiben	Raclette-Käse (ersatzweise Bergkäse)
Einige	weitere Gemüse der Saison (z. B. weißer Spargel oder Schwarzwurzeln)
1 Hand voll	fein gehackte Petersilie (wenn möglich noch etwas Liebstöckel)
	Salz, Pfeffer

Die Gemüsebeilage

Menge	Zutat
12	Bundmöhren (mit Grün)
4 EL	Butter
	Salz, Zucker
2 TL	Koriandersamen (geröstet, gemörsert)
Gegebenenfalls	Koriandergrün
400 g	TK-Erbesen
1	Knoblauchzehe
2 kleine	Kartoffeln (in der Schale weich gegart)
½ Tasse	Geflügelbrühe
1	Bio-Zitrone
2 bis 3 EL	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat