



**Hauptgang: Alexander Herrmann**

## **Jägerschnitzel "de Luxe" mit Gewürz-Orangenbutter und Haselnuss-Kartoffeln**

**Zutaten für vier Personen**

**Für das Jägerschnitzel:**

400 g Kalbsfilet, pariert  
100 g Kalbsbrät (fein!), frisch vom Metzger  
10 Champignons, mittelgroß, schön fest  
1 EL Butterschmalz

Kalbsfilet in fingerdicke Tranchen schneiden und mit der flachen Seite des Messers noch etwas platt drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit dem Kalbsbrät 2mm dick bestreichen.

Die Champignons in möglichst dünne Scheiben schneiden, schuppenartig die mit Brät bestrichene Seite des Kalbsfilets engmaschig belegen und leicht andrücken, damit die Pilze auf dem Schnitzel halten.

Eine große Pfanne mit Butterschmalz ausreiben, die Schnitzel mit der Pilzseite nach unten hineinlegen und bei geringer Hitze langsam anbraten bis die Pilze Farbe genommen haben.

Anschließend die Schnitzel einmal vorsichtig wenden und von der Fleischseite nochmals eine Minute bei geringer Temperatur anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller setzen und ziehen lassen.

Die Pfanne nicht ausspülen!

**Für die Gewürz-Orangenbutter:**

2 Schalotten  
1 Orange  
60 g Butter  
1 TL Wildgewürz

In der Zwischenzeit die Schalotten in feine Würfel schneiden, die Orangen schälen und die Filets ausschneiden.

In derselben Pfanne Butter aufschäumen lassen.

Die Schalotten und Orangenfilets zugeben und Wildgewürz einrieseln lassen, kurz in der aufschäumenden Butter schwenken, die Jägerschnitzel mit der Pilzseite nach oben in die Pfanne setzen, auf die Seite stellen und die Schnitzel gar ziehen lassen.

**Für das Kartoffelstampf:**

12 Bamberger Hörnchen  
100 g geröstete Haselnüsse  
2 EL Haselnussöl  
60 g Butter

Kartoffeln schälen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und mit einer Prise Salz würzen.

Alles einmal aufkochen und dann knapp unter dem Siedepunkt langsam gar ziehen lassen.

Anschließend das Wasser abgießen, Kartoffeln in einem Topf mit einem Stampfer grob zerdrücken, mit Butter, gehackten Haselnüssen und Haselnussöl vermischen und ggf. mit etwas Salz abschmecken.

**Für das Preiselbeer-Crème-fraîche:**

2 EL Preiselbeeren  
1 EL Schmand / Crème fraîche  
3 Zweige junge Blattpetersilie  
¼ Bund Kerbel  
3 Zweige Estragon  
1 TL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Preiselbeeren mit Crème fraîche anrühren und ebenfalls abschmecken.

Blätter von Petersilie, Kerbel und Estragon abzupfen, in eine kleine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl und Meersalz marinieren

Die gerösteten Haselnüsse mit Haselnussöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten den Kartoffelstampf in die Mitte des Tellers geben (am besten mit einem Ring), die Haselnüsse gleichmäßig darauf streuen und die marinierten Kräuter darauf verteilen.

Die Schnitzel an die Seite setzen, mit der Orangen-Gewürz-Butter beträufeln und etwas Preiselbeer-Crème-fraîche daneben tupfen.