

Kalbsschnitzel mit Pilzsauce

Escalopes de veau aux champignons



Zutaten für zwei Personen:

250 g Kalbsschnitzel, dünn geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 knapper EL Dijon-Senf
1 knapper EL Tomatenmark
Mehl zum Bestreuen
Kräuter de Provence (optional)
1 EL Olivenöl, eine Ecke Butter
einige Stängel Petersilie (optional)

Pilzsauce:

125 g Champignons
1 Schalotte
1/2 EL Olivenöl
75 ml trockener Weißwein
30 ml Sahne oder 2 EL Crème fraîche
50 ml Wasser
1 TL Gemüsebrühpulver

1. Kalbsschnitzel in handtellergroße Stücke schneiden, nochmals halbieren und zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren.
2. Salzen, pfeffern und sehr dünn mit einer Mischung aus Senf und Tomatenmark bestreuen. Optional noch etwas mit Kräutern der Provence bestreuen.
3. Kalbsschnitzel bei mittlerer Hitze auf einer Seite etwa 3 Minuten in Olivenöl braten, etwas Butter zugeben, Hitze zurücknehmen und nach dem Wenden weitere 3 Minuten braten. In Alufolie 3 Minuten ruhen lassen.
4. Kalbsschnitzel auf Saucenspiegel anrichten.

Optional alles mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Pilzsauce:

1. Pilze putzen und in gröbere Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln.
2. Zwiebel in einer kleineren beschichteten Pfanne glasig anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Mit dem Wein ablöschen, stark einköcheln lassen. 50 ml Wasser und 30 ml Sahne oder 2 EL Crème fraîche zugeben, einen TL Gemüsebrühpulver einstreuen und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Eine teure Variante macht man mit frischen Steinpilzen, wenn Saison ist.

Das Bild zeigt ein Karotten-Kartoffelgemüse als Beilage.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023