

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen



Zutaten für zwei Personen:

4-6 dünne Kalbsschnitzel, aus dem Kalbsrücken geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben
eine kleine Ecke Butter

Pfifferlingrahm:

200-300 g Pfifferlinge (brutto)
1 EL Zwiebelwürfel
75 ml trockener Weißwein
100 ml Sahne
1-2 TL Gemüsebrühpulver

1. Den Kalbsrücken sorgfältig parieren. 8 mm dicke Scheiben abschneiden, zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
3. Kalbsschnitzel portionsweise in Butter braten, auf jeder Seite etwa eine Minute. In Alufolie warm stellen.
4. Den Bratensatz mit dem Pfifferlingrahm lösen, die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern auf einem Saucenspiegel anrichten und mit herausgefischten Pfifferlingen belegen.

Pfifferlingrahm:

1. Wein auf 1/3 reduzieren, Sahne zugießen, 1-2 TL Brühpulver einrühren, einköcheln.
2. Pfifferlinge putzen und in Abschnitte teilen. Mit 1 EL Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze anbraten. Mit der Reduktion ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Die Beilage auf dem Bild ist schnittfeste Polenta, mit einem Timbaleförmchen geformt.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023