

Kalbsschnitzel mit Austernpilzen in Mascarponecreme



Zutaten für drei Personen:

300-400 g Kalbsrücken

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

italienische Kräuter

3 EL Olivenöl

120 g Austernpilze

Mascarponecreme:

50 ml trockener Weißwein

150 ml Rinderbrühe

1 geh. EL Mascarpone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer

eingelegte grüne Pfefferkörner
(optional)

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. Mit italienischen Kräutern würzen.

3. Austernpilze putzen, grob schneiden und in 1 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne braten. Beiseite stellen.

4. Kalbsschnitzel portionsweise in Olivenöl braten, auf jeder Seite etwa 60-90 Sekunden, je nach Dicke. In Alufolie

oder im Backrohr warm stellen.

5. Den Bratensatz zuerst mit Weißwein und dann mit der Rinderbrühe ablöschen, Mascarpone unterrühren und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Gebratene Austernpilze unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

6. Den aus den Schnitzeln ausgetretenen Saft in die Mascarponecreme einrühren. Die Kalbsschnitzel auf vorgewärmten Tellern auf einem Saucenspiegel anrichten.

Hinweise:

Das Bild zeigt die Variante mit eingelegtem grünen Pfeffer.

Bei eingelegten grünen Pfefferkörnern besonders auf die Qualität achten. Am besten zusammen mit etwas Sauce probieren, bevor man sie zugibt.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 27.01.2021