Schweinsschnitzel mit Aceto Balsamico

Ein einfaches und zugleich raffiniertes Rezept. Die Schweinsschnitzel, vorzugsweise vom Hals, die sind von Fett durchzogen und werden entsprechend saftig. Sie werden nur mit Salz und Pfeffer gewürzt, kurz gebraten und an der separat zubereiteten Sauce angerichtet. Diese besteht "nur" aus einer Reduktion von dunklem Balsamico-Essig, die mit Butter geschmeidig gemacht wird. Da lohnt es sich, einen guten Balsamico zu verwenden, wenn es auch nicht der Teuerste sein muss.

Angerichtet mit Linguine und einem delikaten Schwarzwurzelgemüse ist das bestimmt ein gediegenes Mahl.

```
Zutaten (1 Portion)
2    Schweinsschnitzel vom Hals, ca. 1cm dick
5cl  dunkler Balsamico
20g  kalte Tafelbutter
1    Prise Zucker
     Salz und Pfeffer
     Bratbutter
(Die Zutaten für die Reduktion sind reichlich bemessen und würden
auch für 2 Portionen ausreichen)
```

Zubereitung

Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern und ruhen lassen, bis die Sauce fertig ist.

Balsamico in einem Pfännchen leicht köchelnd auf die Hälfte einreduzieren. 1 Prise Zucker zugeben. Kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen einrühren. Die Sauce sollte eine sirupartige haben. Warmhalten, aber nicht mehr köcheln, bis die Schnitzel gebraten sind.

Schnitzel in Bratbutter beidseitig etwa 1 1/2 Minuten scharf anbraten. Anrichten und mit der Balsamico-Reduktion nappieren.

Balsamico einreduzieren

Eine sirupartige Konsistenz