



Schweinschnitzel an Cognac-Rahmsauce

Sie sind einfach und schnell zubereitet und doch ein wenig exklusiv. Die Schweinschnitzel vom Nierstück dürfen nur kurz gebraten werden, damit sie saftig und zart bleiben. Nach dem Anbraten nimmt man sie aus der Pfanne und bereitet in der gleichen Pfanne die Cognac-Rahmsauce zu. Zum Schluss wärmt man die Schnitzel kurz in der Sauce auf.

Dazu passt gedünsteter Reis mit klein geschnittenem Gemüse ausgezeichnet.

Zutaten (1 Portion)

2 Schweinschnitzel vom Nierstück
1Tl Dijon-Senf
5cl Weisswein
5cl Vollrahm
2El Cognac oder Brandy
1/2Tl Paprika mild
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Gemüsereis

120g Langkornreis, bereits gekocht
1 kleines Rübli
10cm Lauch
1/2 handvoll glatte Petersilie
Kräutersalz
10g Tafelbutter
Bratbutter

Zubereitung

Rüebli und Lauch längs vierteln und zu schmalen Scheibchen schneiden. Petersilie grob hacken. Zusammen in Bratbutter dünsten bis das Gemüse so knapp weich ist (ca. 15 Minuten). Dabei ab und zu wenden und nach 5 Minuten einen Schluck Wasser zugeben und mit Kräutersalz würzen. Reis und Tafelbutter zugeben und ca. 5 Minuten weiterdünsten. Reis bis zum Anrichten auf der ausgeschalteten Herdplatte warmhalten.

Schweinschnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Senf einstreichen.

Schnitzel kurz und heiss anbraten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und die Temperatur reduzieren. Bratensatz mit Weisswein ablöschen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Vollrahm dazugießen, Paprika zugeben, salzen und pfeffern. Kurz aufkochen, Schnitzel zugeben und 2 Minuten ziehen lassen.





