Hirschschnitzel mit Herbsttrompeten

Die würzige Herbsttrompete schmeckt etwas rustikaler als die Morchel, übertrifft sie aber an Intensität und gewinnt, wie die meisten Pilze, getrocknet an Geschmack. Auch ist sie sehr fest und verkocht kaum. Manche Köchinnen und Köche verwenden die Herbsttrompete nicht so gerne, das sie mit ihrer pechschwarzen Farbe den Gerichten ein etwas düsteres Aussehen verleiht. Aus dem gleichen Grund wird sie auch Totentrompete genannt. Sie verleiht einer Rahmsauce einen kräftigen Geschmack und macht sie zur idealen Begleiterin zu Wildgerichten wie den Hirschschnitzeln. Die Schnitzel, aus den zarten Stücken des Schlegels geschnitten, werden nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit wenig Portwein mariniert.

Zutaten (pro Portion)

150g	Hirschschnitzel, ca. 1cm dick
	Salz und Pfeffer
2cl	weisser Portwein
	Bratbutter
20g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
6g	Herbstrompeten, getrocknet
5cl	Gemüsebouillon
5cl	Vollrahm
10g	Tafelbutter

Zubereitung

Herbsttrompeten 1 1/2 Stunden in lauwarmem Wasser einweichen.

Hirschschnitzel beidseitig salzen und pfeffern und mit Portwein einpinseln. Gut eine halbe Stunde ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, Zwiebel und Knoblauch 3-4 Minuten darin dünsten. Herbsttrompeten aus dem Einweichwasser nehmen, leicht ausdrücken und kurz mitdünsten. Bouillon zugiessen und 15 Minuten köcheln lassen. Rahm zugiessen und mit Pfeffer würzen. Sauce einkochen lassen bis sie sämig wird.

Schnitzel erst anbraten, wenn die Sauce und alle Beilagen zum Anrichten bereit sind.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Schnitzel auf jeder Seite maximal 1 Minute braten.

Sauce zu einem Spiegel anrichten und die Schnitzel darauflegen.