



Schweinsschnitzel an Marsala-Rahmsauce mit Champignons

Der Süßwein Marsala wird in der Umgebung der gleichnamigen Stadt im Westen Siziliens produziert. Er wird nicht nur in Desserts (Zabaione, Fruchtsalat) verwendet, sondern kann er mit seinem reichen Aroma auch manche Sauce veredeln. Ein klassisches italienisches Gericht hierzu sind die Scaloppine al Marsala, die mit sehr wenigen Zutaten auskommen und meist mit Kalbsschnitzeln zubereitet werden. Eher der gutbürgerlichen Schweizer Küche entspricht die Marsala-Sauce, die zu Schweinsschnitzeln mit Rahm und Champignons zubereitet wird. Bei diesem recht einfachen Rezept sind zwei Dinge wichtig: Die Schnitzel (vom Nierstück) dürfen nur ganz kurz und heiss gebraten werden, sonst werden sie trocken und zäh. Und: Die Champignons müssen ebenfalls sehr heiss gebraten werden, damit sie keinen Saft ziehen, sondern braun geröstet werden und dabei guten Geschmack entwickeln.

Dazu passen die spaghettiähnlichen Bavettine sehr gut, die mit ihrem flachen und sehr kleinen Querschnitt gute Saucenfänger sind.

Zutaten (pro Portion)

2	Schweinsschnitzel vom Nierstück, ca. 1cm dick
120g	Champignons
30g	Zwiebel
1/2	handvoll glatte Petersilie
7cl	Marsala
5cl	Hühnerbouillon
1Tl	Dijon-Senf
5cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinsschnitzel beidseitig salzen und pfeffern.

Verfärbte Schaftenden von den Champignons wegschneiden. Pilze je nach Grösse halbieren oder vierteln. Zwiebel und Petersilie hacken.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Schnitzel beidseitig je 1 Minute scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Champignons locker in die Pfanne geben und ebenfalls heiss braten. Grössere Mengen in portionenweise braten. Sobald sie schön braun angeröstet und deutlich eingeschrumpft sind, an den Rand der Pfanne schieben und die Temperatur reduzieren. Zwiebel und Petersilie ca. 2 Minuten andünsten, danach mit den Champignons vermischen.

Marsala und Bouillon zugiessen, Senf zugeben, gut vermischen und auf die Hälfte einkochen lassen. Rahm zugiessen und für 2-3 Minuten kräftig aufkochen. Temperatur wieder reduzieren, sobald die Sauce nur noch leicht köchelt, die Schnitzel zum Aufwärmen 2 Minuten in der Sauce aufwärmen.







