



Schweinsschnitzel an Marsala-Sauce mit Safran-Spaghetti

Marsala ist ein Süßwein der um die gleichnamige Hafenstadt auf Sizilien produziert wird. Es ist aber nicht einfach ein Süßwein, sondern durch die besondere Produktionsweise erhält er ätherische Geschmacksnoten die auch in einem Porto oder Sherry zu finden sind. Das macht ihn zu einer spannenden Indegrenz in der Saucenküche.

Das Rezept ist einfach: Schnitzel würzen, kurz anbraten und zum Schluss in der Marsalasauce aufwärmen. Die geschmackliche Raffinesse steuert der Marsala bei.

Als Beilage kämen einfache Spaghetti oder auch ein Risotto in Frage. Ich habe mich für Spaghetti entschieden, aber an einer leicht exotischen Sauce mit gerösteten Zwiebeln, Rahm, Safran und Parmesan. Ein Quartett, das sich sehr gut ergänzt und zur eher herben Marsala-Sauce einen lieblichen Akzent setzt.

Zutaten

3 Schweinsschnitzel (à 60g, vom Nierstück)
1dl Marsala
1dl Hühnerbouillon
1dl Vollrahm
 Mehl
 Salz, Pfeffer und Senfpulver
 Bratbutter

Spaghetti:

80g Spaghetti (Barilla No.3, fein)
1 kleine Zwiebel
1dl Vollrahm
1/2Tl Safranfäden
30g Parmesan gerieben

schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Zubereitung

Spaghetti und die Schnitzel können fast gleichzeitig zubereitet werden. Zuerst Salzwasser für die Spaghetti zum kochen bringen und die Spaghetti weich kochen (ca. 6 Minuten).

Sobald die Spaghetti am kochen sind, Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern und mit Senfpulver bestreuen. Mit etwas Mehl bestäuben und mit den Gewürzen auf den Schnitzeln verstreichen.

Schnitzel auf jeder Seite kurz und heiss anbraten (je ca. 1,5 Minuten), danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Temperatur zurückstellen. Bratensatz mit Marsala und Bouillon ablöschen und etwa zur Hälfte einkochen. Rahm zugeben, eventuell mit etwas Pfeffer abschmecken, Schnitzel wieder zugeben und ohne zu kochen in der Pfanne warmhalten.

Spaghetti abgiessen, die Pfanne kurz ausspülen und trocken. Zwiebel hacken und in Bratbutter heiss anbraten bis sie braune Ränder zeigen. Temperatur zurückstellen. Rahm, geriebener Parmesan und Safranfäden zugeben und verrühren. Abgetropfte Spaghetti zugeben und mit der Sauce vermischen. Wenn die Sauce zu dick wird, etwas Wasser zugeben.







Rahm in der Marsalasauce verrühren



Zwiebeln für die Safranspaghetti anbraten