

Italienisches Hähnchen-Brust-Schnitzel mit Pilzen

Für 2 Personen

6 dünne Hähnchenbrustschnitzel	250 g Austernpilze, klein	250 g Shiitake
2 Schalotten	1 Zweig Rosmarin	50 g getr. Öl-Tomaten
250 ml Crème-fraîche	150 ml Kalbsfond	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Austernpilze und die Shiitake putzen und halbieren. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen, trockenschütteln und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenschnitzel waschen und trockentupfen. In der Pfanne bei starker Hitze anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen, salzen und in Alufolie gewickelt warm halten. Erneut etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Pilze darin bei starker Hitze eine Minute unter Rühren anbraten. Die Schalotten dazugeben. Anschließend die Crème-fraîche und den Kalbsfond unterrühren. Die getrockneten Tomaten und den Rosmarin zugeben. Die Pfanne bei geringer Hitze einige Minuten einkochen lassen, bis die Soße cremig wird. Die Schnitzel in die Soße geben und kurz erwärmen. Die Hähnchenschnitzel auf einem Teller anrichten. Mit der Pilzsoße garnieren und servieren.

Nico Fiedler am 20. Dezember 2011