

Kalb-Schnitzel mit Sherry-Soße und Kräuterseitlingen

Für zwei Personen

4 Kalbsschnitzel, a 100 g	150 g Kräutersaiblinge	1 Zitrone
1 Vanilleschote	1 Zweig Thymian	50 g Butter
1 EL gemahlener Kümmel	50 ml Sherry	100 ml Geflügelfond
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller zum vorheizen in den Ofen geben. Frischhaltefolie ausbreiten und mit etwas Olivenöl begießen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen die Folie legen. Die Schnitzel leicht plattieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsschnitzel von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratensud mit dem Sherry ablöschen und anschließend mit dem Fond aufgießen. Anschließend um die Hälfte einkochen lassen. Die Pilze säubern und in kleine Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Pilze goldbraun anbraten. Die Soße vom Herd nehmen und mit fünfzig Gramm kalter Butter binden. Ein Stück Zitronenschale abschneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale und die Hälfte des Vanillemarks in die Soße geben. Den Thymian in die Soße geben. Das Ganze kurz aufkochen lassen, und anschließend die Zitronenschale und den Thymian aus der Soße nehmen. Die Schnitzel zum Durchziehen in die Soße geben. Den Rest der Butter zu den Pilzen geben. Etwas Zitronenschale reiben und zusammen mit dem Kümmel zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit der Soße und den Kräutersaiblingen auf den Tellern anrichten und servieren.

Susanne Pichler am 03. Februar 2011