

Champignon-Rahm-Schnitzel mit Spätzle und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel (Oberschale à 120 g)	1 Ei	25 ml Sahne
2 EL Semmelbrösel	2 EL Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Champignon-Rahm:

250 g braune Champignons	2 Zwiebeln	150 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	3 EL Crème Double	1 Bund glatte Petersilie
neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

250 g Mehl	3 Eier	1 EL Butter
------------	--------	-------------

Für den Salat:

250 g Feldsalat	1 Schalotte	2 Scheiben Bacon
1 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kalbsschnitzel diese waschen und trockentupfen. Panierstraße mit Mehl, verquirltem Ei mit Salz, Pfeffer und Sahne und Semmelbröseln aufbauen. Die Schnitzel hauchdünn klopfen und zuerst in Mehl, danach in Ei und in Semmelbröseln wenden. Auf einen separaten Teller legen.

Für die Sauce die Champignons putzen und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Zwiebeln abziehen, feinhacken und mit braten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und mit Sahne und der Crème Double aufkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Für die Spätzle Mehl, Eier und 110 Milliliter lauwarmes Wasser in einer Schüssel schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Zehn Minuten ruhen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Spätzleteig ins Wasser schaben und abschöpfen, sobald diese an der Oberfläche schwimmen. Spätzle in einer Pfanne mit Butter anschwanken.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Wenn die Temperatur stimmt, das Schnitzel hinzugeben und goldbraun ausbacken lassen.

Für den Feldsalat diesen verlesen, waschen und schleudern. Baconscheiben fein würfeln und in einer Pfanne ohne Öl ausbacken. Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker zu einem Dressing verrühren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Speckwürfel und Schalotten zum Dressing geben und mit dem Feldsalat vermengen.

Die Champignonrahm-Schnitzel mit Spätzle und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Essig am 21. März 2016