

Schweinefilet-Schnitzel, Champignon-Rahm, Polenta, Bohnen

Für zwei Personen

Für die Schnitzelchen:

450 g Schweinefilet	3 Eier	150 g Semmelbrösel
100 g Mehl	Paprikagewürz	Chilipulver
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Champignon-Rahm:

5 große braune Champignons	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein	400 g Sahne	2 Stängel Petersilie
1 EL Speisestärke	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

100 g Maisgrieß	400 ml Rinderfond	20 g Parmesan
1 EL Olivenöl	1 Muskatnuss	Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Bohnen im Speckmantel:

250 g Bohnen	6 Scheiben Bacon	Salz, Pfeffer
--------------	------------------	---------------

Für die Schnitzelchen:

Schweinefilet waschen, trocken tupfen, parieren und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Anschließend flach klopfen. Eier aufschlagen und verquirlen.

Die Schnitzelchen und die Eier jeweils mit Paprikagewürz, Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch in Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Dann in Butterschmalz knusprig auf beiden Seiten ausbacken.

Für den Champignon-Rahm:

Knoblauch und Schalotte abziehen und klein hacken. Die Champignons putzen, in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Wenn diese schön gebräunt sind, Schalotte und Knoblauch hinzugeben und kurz mitdünsten. Anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Petersilie abbrausen und fein hacken. Petersilie und die Sahne im Anschluss hinzufügen und das Ganze mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Einkochen lassen, bis eine rahmige Konsistenz erreicht ist, bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

Für die Polenta:

Den Fond in einem Topf zum Kochen bringen und mit Salz würzen. Vom Herd nehmen und Maisgrieß unter ständigem Rühren ca. 5-10 Minuten quellen lassen. Mit geriebenem Parmesan und Olivenöl verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Abschluss Petersilie abbrausen und zum Garnieren verwenden.

Für die Bohnen im Speckmantel:

Bohnen waschen, schneiden und in einem Topf mit Salzwasser ca. 5-10 Minuten köcheln. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.

Bohnen abkühlen lassen, kleine Pakete mit Bacon umwickeln und bei hoher Hitze in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Schröder am 08. Oktober 2018