

Piccata milanese mit Steinchampignons

Für 4 Personen

150 g Steinchampignons	3 EL Butter	1 Schalotte
Meersalz	Pfeffer	300 g Crème double
1 Zweig glatte Petersilie	12 kleine Kalbschnitzel à 30 g	50 g Parmesan
6 Eier	100 g Semmelbrösel	2 EL Mehl
3 EL Olivenöl	50 ml Kalbssauce	

Die Pilze putzen, achteln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Schalotte schälen, fein würfeln, dazugeben und mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Crème double auffüllen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren, die Sauce auffangen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die abgetropften Pilze mit der Petersilie mischen und kalt stellen. Die Fleischscheiben mit einem Plattierisen dünn plattieren (das geht am besten, wenn man das Fleisch zwischen Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel legt), mit Salz und Pfeffer würzen, mit der kalten Pilzmasse füllen und zu Taschen einschlagen. Parmesan reiben, Eier aufschlagen und mit Semmelbrösel und Parmesan zu einem glatten Teig verrühren. Die Fleischtaschen zuerst in etwas Mehl wenden, vorsichtig abklopfen und durch die Parmesan-Ei-Masse ziehen. In einer Pfanne mit Olivenöl und 2 EL Butter die gefüllten Schnitzel (Piccata) von beiden Seiten goldgelb anbraten. Die Champignonsauce sowie die Kalbssauce erhitzen und jeweils mit dem Pürrierstab aufschlagen. Die Piccata auf einen vorgewärmten Teller anrichten und mit beiden Saucen nappieren. Dazu passen dünne Bandnudeln.

Frank Buchholz 26. März 2012