

Rahm-Geschnetzeltes mit Wasabi und Gurke

Für 2 Personen:

300 g Schweinerücken	1 Msp.	Fleischgewürz
2 EL Mehl	2 EL Bratöl Butter	1/2 Gurke
1 Zwiebel	300 g Champignons	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Fischgewürz	100 ml Weißwein	300 ml Sahne
1 TL Wasabipaste	1 TL Senf	1/2 Bund Dill

Schweinerücken schnetzeln, mit Gewürzsalz und Fleischgewürz würzen und mit 1 EL Mehl vermengen.

Dann in heißem Butter-Bratöl für ca. 2 Min. von allen Seiten scharf anbraten.

Währenddessen Gurke längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in normalstarke Halbmonde schneiden. Zwiebeln würfeln und Champignons in grobe Stücke schneiden.

Das Fleisch in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Zwiebeln und Champignons in die heiße Fleisch-Pfanne geben und ca. 5 Min. anbraten. Mit Gewürzsalz und Fischgewürz würzen, durchschwenken und 1 EL Mehl dazugeben. Nochmals schwenken und kurz anrösten, dann mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist, Sahne dazugießen und für ca. 3 Min köcheln lassen.

Wasabi und Senf zu den Rahm-Champignons in die Pfanne geben und gut verrühren. Dill grob hacken und zusammen mit den Gurkenscheiben ebenfalls mit in die Pfanne geben und vermengen. Zum Schluss das geschnetzelte Fleisch unterheben und für ca. 1 Min. erhitzen. Danach auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 06. Oktober 2022