Rezept

Gefüllte Kalbsschnitzel mit Shiitake-Pilzen

Ein Rezept von Gefüllte Kalbsschnitzel mit Shiitake-Pilzen, am 28.04.2024

Zutaten

400 g	Shiitake-Pilze
3 Stängel	Petersilie
	Salz
1	Schalotte
100 ml	trockener Weißwein
125 g	saure Sahne
4	Kalbsschnitzel (à ca. 150 g)
	Pfeffer
2 EL	gehackte Kräuter (z. B. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie)
1	Schalotte
2 EL	Butter
	Pfeffer
1 EL	Butter
1/4 l	Geflügelbrühe
125 g	Sahne
	Salz
2 EL	Öl
1 TL	Speisestärke, nach Bedarf
1 Spritzer	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung die Shiitake-Pilze putzen und trocken abreiben, die Stiele herausdrehen und die Hüte in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie untermischen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

2. Für die Sauce die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Schalotte darin andünsten. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Die Brühe dazugießen, die saure Sahne unterrühren und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. weiterköcheln lassen. Die Sahne angießen, die Sauce aufkochen und beiseitestellen.

3. Für das Fleisch die Kalbsschnitzel jeweils zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie (oder in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel) legen und flach klopfen. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Jeweils eine Hälfte der Schnitzel mit der Pilzmasse bestreichen und die andere Hälfte darüberklappen. Mit Rouladennadeln oder kleinen Holzspießen feststecken. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin auf jeder Seite ca. 5 Min. braten.

4. Die Sauce erhitzen, nach Belieben etwas in kaltem Wasser angerührte Speisestärke zum Binden und die Kräuter unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit dem Stabmixer schaumig rühren. Die gefüllten Schnitzel mit der Sauce anrichten. Dazu passen Bandnudeln.