

Rezept

Scaloppine mit Marsalapilzen

Ein Rezept von Scaloppine mit Marsalapilzen, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Champignons	600 g sehr dünne Kalbsschnitzelchen (siehe Rezept-Tipp)
Meersalz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
5-6 EL Olivenöl	200 ml Marsala
150 ml Brühe (nach Wahl, ersatzweise Wasser)	1 TL gereifter, dickflüssiger Aceto balsamico
125 g Sahne	etwas gehackte Petersilie
Weißbrot	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 - 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons putzen und die Stielenden abschneiden, die Pilze in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Kalbsschnitzelchen nicht klopfen, sondern nur mit dem Handballen flach drücken, salzen und pfeffern.
2. In einer großen Pfanne 2 - 3 EL Olivenöl erhitzen. Die Kalbsschnitzelchen darin portionsweise bei starker Hitze von beiden Seiten scharf (!) anbraten. Pro Seite 20 - 30 Sek. sollten reichen, damit sie Farbe annehmen (dabei ruhig liegen lassen und nicht an der Pfanne rütteln). Die Schnitzelchen aus der Pfanne nehmen und in einer Schale beiseitestellen.
3. Wieder etwas Olivenöl in die Pfanne geben und nun die Champignons bei mittlerer bis starker Hitze anbraten, bis auch diese etwas Farbe angenommen haben, dabei erst umrühren, wenn die unteren Pilze bereits gebräunt sind. Falls nötig mehr Olivenöl zugeben.
4. Champignons mit Marsala und Brühe aufgießen und kurz einköcheln lassen, bis die Sauce ein wenig eingedickt ist. Den Balsamico und die Sahne untermischen, die Schnitzelchen in die Sauce legen (Saft aus der Schale unbedingt dazugießen) und das Fleisch in 2 - 4 Min. bei geringer Hitze sanft gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Petersilie bestreuen. Sofort mit dem Weißbrot servieren.