Schweinsschnitzel an Steinpilzsauce

Schweinsschnitzel vom Nierstück sind sehr zart, sie dürfen aber nur kurz gebraten werden, sonst werden sie zäh. Werden sie mit einer Sauce angerichtet, stellt man sie nach ganz kurzem Anbraten zur Seite, bereitet die Sauce zu und wärmt sie vor dem Anrichten nochmals kurz darin auf.

Steinpilze schmecken getrocknet viel intensiver als frisch, da brauchts nicht mehr viele Gewürze, Salz und Pfeffer sind aber unentbehrlich, dazu etwas süsser Paprika. Weisswein und Portwein geben der Sauce zusätzliche geschmackliche Fülle ohne das Steinpilzaroma zu verfälschen.

Zutaten (1 Portion)

3	Schweinsschnitzel vom Nierstück, à 60g
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Mehl
	Bratbutter
10g	getrocknete Steinpilze
1	sehr kleine Zwiebel
1dl	Weisswein
4cl	weisser Portwein
1/2Tl	Paprika süss
10g	Tafelbutter
	Bratbutter

Zubereitung

Steinpilze 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.

Schweinsschnitzel beidseitig mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen und etwas verreiben. Mit Mehl bestäuben.

Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen und leicht ausdrücken. Einweichwasser beiseite stellen. Zwiebel fein hacken.

Schweinsschnitzel in Bratbutter kurz und scharf anbraten (knapp 1 Minute pro Seite). Schnitzel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Bratensatz mit Weisswein ablöschen und auflösen. Wein absieben und die Pfanne kurz auswaschen und wieder auf den Herd stellen.

Zwiebel in Bratbutter leicht andünsten, sie sollten dabei nur leicht braun werden. Abgesiebter Wein und 1dl Einweichwasser von den Steinpilzen dazugiessen. Portwein dazugiessen. Aufkochen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen.

Steinpilze zugeben, kalte Tafelbutter stückchenweise zugeben und einrühren. Temperatur zurückstellen, damit die Sauce nur noch ganz leicht köchelt. Paprika zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel in die Sauce geben und ca. 3-4 Minuten aufwärmen, dabei einmal wenden.

Steinpilzsauce auf einem vorgewärmten Teller zu einem Spiegel anrichten und die Schnitzel darauflegen.

Bratensatz auflösen

Steinpilze und Butter