Kalbsschnitzel an Cognac-Rahmsauce mit Champignons und Coppa

Kalbsschnitzel vom Nierstück werden sehr zart, aber nur wenn sie sehr schonend zubereitet werden. Nach kurzem, scharfem Anbraten werden sie in der Sauce nochmals kurz aufgewärmt. Die Rahmsauce wird mit nur wenig Cognac, oder Brandy, dem italienischen Weinbrand, parfümiert. Leicht angebratene Champignons und feine Coppa verleihen der Sauce das gewisse Etwas. Es lohnt sich ein gute, weiche und eher milde Coppa zu verwenden. Ich habe die Coppa von dasPure in Wetzikon. Sie kaum salzig, schön weich und zeichnet sich durch ein feines, nussiges Aroma aus. Damit ihre feine Art erhalten bleibt, wird sie nicht angebraten, sondern zieht nur ein paar Minuten in der Sauce mit.

Dazu passen Nudeln und, etwas ungewohnt, Carosello leccese (siehe auch da) als Gemüse zubereitet. Carosello leccese, die Gurkenmelone schmeckt so wie der Name verspricht, eine Mischung von Gurke und dem feinen Geschmack von Honigmelonen. Sie wird nur leicht in Butter gedünstet und mit einem Hauch Salz gewürzt.

Zutaten (1 Portion)

2	Kalbsschnitzel vom Nierstück
	ca. 1cm dick und 100g schwer
100g	weisse Champignons
30g	Coppa geschnitten
20g	Zwiebel
1	sehr kleine Knoblauchzehe
5cl	Weisswein
1El	Brandy
20g	Sauerrahm
	ein paar Tropfen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

1/2 Carosello leccese
10g Tafelbutter
wenig Salz oder Kräutersalz

Zubereitung

Kalbschnitzel 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, sogleich salzen und pfeffern und mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln. Fettstreifen 3 mal einschneiden, damit sich die Schnitzel beim Anbraten nicht zusammenrollen.

Champignons halbieren und zu Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Coppa zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden.

Bratbutter bis hzum Rauchpunkt erhitzen und die Schnitzel uf jeder Seite 45 Sekunden scharf anbraten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen.

Bratensatz mit Weisswein ablöschen und kurz aufrühren, 2-3 Minuten einkochen lassen und durch ein feines Sieb absieben.

Pfanne kurz auswaschen, wieder auf die Herdplatte stellen und wenig Bratbutter zugeben. Champignons zusammen mit der Zwibel und dem Knoblauch anrösten bis die Champignons braune Stellen zeigen. Bratensatz, Brandy und Coppa zugeben. ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsscnitzel in die Sauce legen und ca. 4-5 Minuten ziehen lassen.

Carosello
Carosello längs vierteln und zu ca. 1cm breiten Schnitzen schneiden. Tafelbutter aufwärmen. Carosllo zugeben, leicht salzen und ca. 8-10 Minuten dünsten. Dabei ab und zu wenden.

Bratensatz auflösen