



## Scaloppine al marsala e funghi - Kalbsschnitzel mit Marsala und Austernpilzen

Ein einfaches italienisches Gericht, das so unverhofft gut schmeckt. Zarte, kurz gebratene Kalbsschnitzel werden an einer kräftigen und dennoch eleganten Sauce, in der Marsala den Geschmack vorgibt, ganz kurz geschmort und dann mit reichlich Sauce angerichtet. Marsala ist ein gut gereifter Süsswein aus Sizilien, der während der Reifung schöne ätherische Aromen entwickelt. Daneben braucht die Sauce nicht viel: Pilze, etwas Butter, etwas Rahm, wenig Bouillon (oder Kalbsfond) und zum Abschmecken 1 Esslöffel dunkler Balsamico.

Die Scaloppine sind schnell zubereit, da empfiehlt es sich die Beilagen im Voraus zuzubereiten: Gebratener Reis und Butterbohnen passen ausgezeichnet dazu.

### Zutaten (1 Portion)

2-3 dünne Kalbsschnitzel zum Kurzbraten  
vom Bäggli (ca. 220g)  
20g Tafelbutter  
50g Austernseitling  
1dl Marsala  
1El dunkler Balsamico  
5cl Hühnerbouillon  
2El Vollrahm  
Pfeffer, Salz  
Bratbutter

### Zubereitung

Austernpilze putzen und die zähen Stiele abschneiden. In kleine Stücke zerzupfen oder schneiden.

Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz und heiss in Bratbutter anbraten, auf

jeder Seite ca. 20-30 Sekunden. Schnitzel im auf 50° vorgeheizten Ofen warmhalten.

Temperatur reduzieren, Butter in die Bratpfanne geben, Austernpilze zugeben und ca. 2-3 Minuten bräteln. Marsala und Bouillon dazugießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vollrahm und Balsamico zugeben, gut verrühren und mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Schnitzel aus dem Ofen nehmen und mit dem Saft in die Sauce geben. Ca. 2 Minuten ganz leicht köchelnd ziehen lassen. Auf einem vorgewärmten Teller anrichten.



