Kalbsrahmschnitzel vom Nierstück mit Austernseitlingen

Nach dem Filet ist das Nierstück (Entrecôte) das feinfaserigste und zarteste Fleisch vom Kalb. Damit es auch so zart auch den Teller kommt, darf es nur ganz kurz gebraten werden. Das gilt vor allem bei dünn geschnittenen Schnitzeln. Das Rahmschnitzel, natürlich nicht immer aus dem edlen Nierstück geschnitten, ist oder war eines der beliebtesten Gerichte der schweizerischen, gutbürgerlichen Küche. Die Rahmsauce mit Austerpilzen ist wenig gewürzt, aber mit einem Schuss Marsala aromatisiert, was ihr einen so leicht hintergründigen Charme verleiht.

Das Gericht ist in gut 10 Minuten zubereitet. Dazu passen ganz schmale Nudeln: Tagliolini oder Fedelini ausgezeichnet.

Zutaten (pro Portion)

3	Kalbsschnitzel vom Nierstück
	ca. 180g , 1cm dick geschnitten
60g	frische Austernpilze
1/2	kleine Zwiebel
5cl	Marsala
1dl	Hühnerbouillon
7cl	Vollrahm
1Tl	Zitronenensaft
	Salz und Peffer
	Bratbutter

Zubereitung

Austernpilze in kleine Stücke schneiden oder zerzupfen. Zwiebel hacken. Backofen auf 50° vorheizen.

Kalbsschnitzel mit wenig Zitronensaft einpinseln und mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Schnitzel auf jeder Seite anbraten (max. 1 Minute), aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Temperatur etwas zurückstellen. Zwiebel und Austernpilz zusammen ca. 2 Minuten andünsten, ab und zu wenden.

Mit Marsala ablöschen, leicht einkochen lassen. Bouillon dazugiessen und ca. 5 Minuten lebhaft kochen lassen. Vollrahm dazugiessen, kurz aufkochen lassen und mit Pfeffer abschmecken. Herdplatte ausschalten. Sobald die Sauce nicht mehr köchelt, Kalbsschnitzel in die Sauce legen und ca. 2-3 Minuten aufwärmen.