



Vorspeise oder Hauptgang

Milkenschnitzeli mit Pilzen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 - 600 gr Milken
150 gr frische (oder tiefgefrorene) Eierschwämme
150 gr frische (oder tiefgefrorene) Steinpilze
150 gr frische (oder tiefgefrorene) Champignons (oder andere Speisepilze)
1 gesteckte Zwiebel (mit Lorbeerblatt und 3 Nelken)
1 gehackte Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund gehackter Schnittlauch
2-3 dl Weisswein
2 dl Vollrahm
3 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer sowie Aromat

Hinweis: Es können auch andere Speisepilze hinzugefügt werden. Je mehr verschiedenartige Pilze verwendet werden, desto kräftiger der Geschmack der Pilze.

Zubereitung:

Milken, gesteckte Zwiebel, Weisswein	In bereits kochendes, gesalzenes Wasser geben und ca. 30 Minuten – unter Beigabe der gesteckten Zwiebel sowie des Weissweins – ziehen lassen. Milken danach entnehmen und kalt abspülen und in Schnitzel schneiden. Ca. 2 dl des Suds auf die Seite stellen (wird für die Sauce gebraucht).
Bratbutter, Milkenschnitzel	In Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Milkenschnitzeli darin kurz braun braten. Die Schnitzel im auf ca. 70 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen.
Gehackte Zwiebel, Knoblauchzehe, Pilze Sud, Aromat, Salz, Pfeffer	In der Bratpfanne die gehackte Zwiebel sowie die feingehackte Knoblauchzehe glasieren, danach die Pilze begeben und dünsten, würzen (mit Aromat, Salz und Pfeffer) und mit dem auf die Seite gestellten Sud ablöschen. Einreduzieren lassen.
Vollrahm	Den Vollrahm begeben und erhitzen. Abschmecken.
Milkenschnitzeli, Schnittlauch	Auf heissem Teller die Milkenschnitzeli anrichten und die Pilz-Rahm-Sauce darübergiessen. Den Schnittlauch darüberstreuen und servieren.

