



Hauptgang

Scaloppine «Gianni Rodolfo»

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

8 Stück	Schweinschnitzel oder Schweinsfilet-Tranchen, je 60-70 gr schwer
3 EL	Olivenöl für das Anbraten der Schweinschnitzel
8 Scheiben	gekochter Schinken (Modellschinken, rechteckige Scheiben)
150 gr	Mascarpone mit Gorgonzola
2 Beutel	getrocknete Steinpilze (2 Beutel zu je 20-25 Gramm)
1 grosse	Zwiebel, geschält, fein gehackt
	Butter (1) für das Dünsten der Zwiebel
	Butter (2) für das Ausbuttern der Gratinform
2 dl	Rahm (Sahne)
1/2 TL	Zitronensaft
2 dl	Brauner Fond oder Bratensauce (oder Demi Glace separat zubereitet)
	Senf
	Aromat , Salz , Pfeffer aus der Mühle
4 Zweige	Oregano, frisch (oder 1 TL Oregano getrocknet), die Blätter fein gehackt

Zubereitung der Schnitzel

2 Beutel Steinpilze	in ca. 2 dl Wasser einweichen
Fleischgewürz oder Pfeffer, Salz, wenig Aromat	Gewürze, kurz vor dem Anbraten über die Schnitzel streuen
3 EL Olivenöl (oder ein anderes Öl)	in der Bratpfanne stark erhitzen, Schnitzel auf jeder Seite kurz anbraten (bis sie braun sind, dann sofort wenden respektive aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen)
Gratinform, Butter (2)	Eine feuerfeste Gratinform einbuttern.
Schinken	Die Schinkentranchen mit Senf bestreichen.
Mascarpone/Gorgonzola	Die angebratenen Schnitzel mit Mascarpone/Gorgonzola-Scheibe belegen und in eine mit Senf bestrichene Scheibe Schinken einwickeln, nebeneinander (oder überlappend) in die Gratinform legen
Oregano	über das eingeschichtete Fleisch streuen
Butter (1), Zwiebel, Steinpilze Pilz-Einweichwasser Brauner Fond (oder Bratensauce) Rahm (Sahne), Zitronensaft	Butter in der Bratpfanne erwärmen. Fein gehackte Zwiebel glasig dünsten, Pilze begeben andämpfen und mit (gesiebt) Pilzwasser (Einweichflüssigkeit) ablöschen, Brauner Fond oder Bratensauce beifügen, den Rahm und den Zitronensaft zufügen und ca. 5 Min. auf kleinem Feuer köcheln lassen. Die Sauce etwas einreduzieren.
Pfeffer aus der Mühle/Salz	Sauce abschmecken mit Salz, Pfeffer aus der Mühle. Danach die Pilz-Rahm-Sauce gleichmässig über die Schnitzel giessen. Im vorgewärmten Ofen bei 250 Grad, ca. 20 Minuten überbacken (auf zweitoberster Rille)

Variante:

Anstelle von Oregano kann auch 1/2 Bund Petersilie, glattblättrig, verwendet werden.