

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Champignonschnitzel und Erbsenreis

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für die Schnitzel

- 8 Schweinsschnitzel à 80 g (evtl. vom Metzger schneiden lassen)
- 250 g Champignons
- 2 Schalotten
- 2 Zweige Petersilie
- 2 EL Mehl (glatt)
- Butter und Pflanzenöl zum Anbraten
- 200 ml Rindsuppe
- 150 ml Sahne (oder Crème fraîche)
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Messerspitze Kümmel (ganz)

Für den Erbsenreis

- 150 g Langkornreis
- 200 g Erbsen
- 350 ml Wasser
- 20 g Butter
- ½ Zwiebel

- 2 Lorbeerblätter
- 3 Gewürznelken
- 1 Zweig Petersilie

Zubereitung

1. Für den Erbsenreis den Reis in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen. Dann die Zwiebel mit den Lorbeerblättern und den Gewürznelken spicken. Den Reis in etwas Butter in einem Topf glasig anschwitzen und leicht salzen. Nun die gespickte Zwiebel begeben, mit dem Wasser aufgießen, einmal aufkochen lassen und den Topf zugedeckt im vorgeheizten Rohr bei 160° C Ober-Unterhitze für zirka 25 Minuten dünsten.

2. Für die Champignonschnitzel zuerst die Schalotten schälen und fein würfelig schneiden. Dann die Champignons mit einem Gemüsemesser putzen und blättrig schneiden. Eine Zitrone mit heißem Wasser waschen und halbieren. Die Pilze mit etwas Zitronensaft beträufeln und durchmengen.

3. Nun die Schnitzel an den Rändern etwas einschneiden. Nach Bedarf leicht klopfen, danach salzen und pfeffern und in glattem Mehl wenden.

4. In einer Pfanne etwas Butter und Pflanzenöl erhitzen und die Schnitzel auf jeder Seite etwa 1 Minute langsam anbraten. Wieder herausnehmen und in Alufolie gehüllt warmhalten. Nochmals etwas Butter in die Pfanne geben und die Schalotten-Würfel darin langsam hell anschwitzen. Dann die Champignons und den Kümmel zugeben und kurz anrösten.

5. Nun 1 TL Mehl darüber stauben, durchrühren, mit etwas Suppe aufgießen und kurz köcheln lassen. Die Sahne dazugeben und die Sauce sämig einkochen lassen. Die Schnitzel und auch den Saft, der sich beim Rasten gesammelt hat, wieder dazugeben und noch kurz in der Sauce ziehen lassen. Die Petersilie zupfen, grob hacken und kurz vorm Anrichten in die Sauce geben.

6. Die Erbsen in einem Sieb mit heißem Wasser abspülen, 10 Minuten bevor der Reis fertig wird unter den Reis geben und diesen wieder ins Rohr stellen und weiterdünsten.

7. Zum Schluss die Petersilie fein hacken und unter den Reis ziehen. Dann den Reis und die Champignonschnitzel mit der Sauce auf einem flachen Teller anrichten.