

Gratiniertes Champignon-Rahmschnitzel

Für 2 Personen:

2 Frühlingszwiebeln	250 g Champignons	4 Schweinerückensteaks (à 100g)
250 g Sahne	250 g Gouda (am Stück)	2 EL Bratöl
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	1 Msp. Gewürzmix
1 Msp. Fleischgewürz	2 EL Butter	

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Den grünen und weißen Teil der Frühlingszwiebeln getrennt in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

Fleisch von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Gewürzmix oder mit Fleischgewürz würzen, anschließend in heißem Bratöl von einer Seite für ca. 2 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Champignons und weiße Zwiebelringe in die Pfanne zum Bratfett geben und darin ca. 2 Minuten braten. Butter dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Gewürzmix würzen. Sahne dazugießen und kurz aufkochen lassen.

Steaks mit der noch nicht angebratenen Seite nach unten in die Champignonsauce setzen. Gouda fein reiben und über den Steaks verteilen. Fleisch im heißen Ofen ca. 5 Minuten garen und Käse gratinieren lassen.

Grüne Frühlingszwiebelringe über die fertigen Rahmschnitzel streuen.

Steffen Henssler am 05. Mai 2022