

Pilz-Rahm-Geschnetzeltes, Knöpfe, Kopfsalat

Für zwei Personen

Für das Rahmgeschnetzelte:

250 g Hähnchenbrustfilet	200 g braune Champignons	1 Zwiebel
150 g Schlagsahne	200 ml Waldpilzfond	100 ml Weißwein
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	2 EL Mehl	3 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Knöpfe:

3 Eier	2 EL Butter	300 g Mehl
1 TL Salz		

Für den Kopfsalat:

100 g Kopfsalat	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	3 EL Naturjoghurt
1 EL Balsamico Bianco	1 EL neutrales Pflanzenöl	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für das Pilz-Rahmgeschnetzelte:

Das Hähnchen in Würfel schneiden. Champignons putzen und halbieren oder in Viertel schneiden. Fleisch im Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen.

Zwiebel abziehen und hacken. Glasig anschwitzen. Champignons in die Pfanne geben und goldbraun braten. Waldpilzfond, Weißwein und die Sahne hinzufügen und wenige Minuten dicklich einkochen. Nach Bedarf etwas mit Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch kurz bei niedriger Hitze mitziehen lassen.

Den Schnittlauch hacken und etwas davon in die Sauce geben. Einen Teil als Dekoration vor dem Servieren über das Pilz-Rahmgeschnetzelte geben.

Für die Knöpfe:

125 ml Wasser mit Eiern, Butter, Mehl und Salz vermengen und die Knöpfe durch das Spätzlesieb drücken. In kochendem Salzwasser für ca.

2 Minuten garen. Knöpfe abgießen oder abschöpfen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfe darin vor dem Servieren darin anbraten.

Für den Kopfsalat mit Dressing:

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Einen Spritzer Zitronensaft mit Joghurt, Balsamico und dem Öl glattrühren. Dill hacken und unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen und zu dem Salat geben.

Tanja Rauscher am 10. März 2025