

Schnitzel mit Pilzen und Nudeln

Für 2 Personen

150 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 EL Olivenöl
Salz	1 Zwiebel	200 g Speisepilze
2 Zweige Thymian	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Schweinehalsschnitzel à 150 g
Pfeffer	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
1 TL Tomatenmark	200 ml Rotwein	1 TL gekörnte Bio-Gemüsebrühe
1 TL Mehl	100 ml Sahne	

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch 1-2 EL Wasser untermischen. Nudelteig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Nudelteig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick) und zu Bandnudeln schneiden. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 3 Minuten braten. Anschließend warm stellen. Ein Drittel der fein geschnittenen Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und Thymian zugeben. Dann warm stellen. In derselben Pfanne die restlichen Zwiebelwürfel mit 1 EL Butter anschwitzen, das Tomatenmark zugeben und rösten. Dann mit etwas Wein ablöschen. Gemüsebrühepulver zugeben und mit dem restlichen Wein auffüllen. Das Ganze auf ungefähr 5 Esslöffel Flüssigkeit einkochen lassen. Den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fond dazugeben. Nudeln in einem Topf mit Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, abschütten und gleich anrichten. Mehl mit 1 EL Wasser anrühren und mit einem Schneebesen unter die Sauce rühren. Sahne und die Pilze dazugeben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel zugeben und in der Sauce aufwärmen. Die Schnitzel anrichten, zur Hälfte mit Pilzen bedecken, mit der Sauce umgießen und mit Petersilie bestreuen. Dazu die Nudeln servieren.

Vincent Klink am 23. Oktober 2014