

Geschnetzeltes mit Nudelbären und Steinpilzsoße

Zutaten für 2 Personen

250 g Kalbsschnitzel, Mehl, 30 g Butter, 1 kleine Zwiebel oder 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1/8 l Weißwein oder Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 1/8 l Sahne. 200 g Steinpilze (ersatzweise: Pfifferlinge, Austernpilze oder braune Champignons), 2 große Tomaten, 2 EL Olivenöl, 200 g Bärennudeln, Garnierung: Frisches Basilikum



Zubereitung :

Die Kalbsschnitzel in schmale Streifen und diese in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Die Pilze trocken putzen, Kappen abtrennen und die Stiele klein herschneiden.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen, fein herschneiden und in einer beschichteten Kasserolle mit Butter andämpfen, die kleingeschnittenen Pilze zugeben und – je nach Pilzsorte 10 bis 20 Min. bei geschlossenem Deckel dünsten.

In einer großen beschichteten Pfanne die Fleischstreifen rundum goldgelb anbraten.

Mit dem Weißwein oder der Gemüsebrühe ablöschen und das Ganze zu den Pilzen geben. Die Pilzsoße mit Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilzkappen in einer extra Pfanne mit Butter braten.

Die Bärennudeln nach Packungsanleitung kochen Die Tomaten anritzen und kurz ins Nudelwasser geben, enthäuten, achteln, entkernen und in Olivenöl kurz anbraten. Zum Schluss etwas salzen.

Die Bärennudeln, die gebratenen Steinpilzkappen und die angebratenen Tomaten auf die Teller verteilen, das Geschnetzelte dazu geben und garniert mit frischem Basilikum sofort servieren.