

Kalbsschnitzel mit Herbsttrompetenkruste

Mit Bandnudeln und Pfifferlingen

Zutaten für 4 Portionen:

2 große Kalbssteaks

10 g getrocknete Herbsttrompeten

Salz

Mehl

2 EL Öl

Für das Pfifferlingsgemüse:

200 g Pfifferlinge

1 kleine Zwiebel

50 geräucherter Speck

1 EL Butter

3 EL gehackte Blatt Petersilie

300 g frische Bandnudeln



Zubereitung :

Für das Pfifferlingsgemüse wird die kleine Zwiebel besonders fein gewürfelt. Der Speck wird ebenfalls fein gewürfelt. Dann wird der Speck in der Butter angeschwitzt, die Zwiebelwürfelchen zugegeben und ebenfalls glasig geschwitzt. Die sauber geputzten Pfifferlinge werden darunter gerührt und mit 3 EL Wasser aufgegossen.

Für die Herbsttrompetenkruste werden die getrockneten Herbsttrompeten (die heißen mit zweitem Namen auch noch „Totentrompeten“) in einer Moulinex oder einem Blitzhacker zu feinem Pulver gemahlen. Wir haben dafür eine alte Kaffeemühle mit schnell rotierendem Messer. Die Kalbsschnitzel werden halbiert, nicht abgetrocknet, leicht gesalzen und mit dem Pulver von den getrockneten Herbsttrompeten bestreut. Das Pilz-Pulver wird gut angedrückt, und die Kalbsschnitzel dann noch bemehlt. So vorbereitet werden die Kalbsschnitzel in der Pfanne im heißen Öl rundherum angebraten. Etwa 2 Minuten pro Seite.

Die frischen Bandnudeln werden in reichlich kochendem Wasser etwa 4 Minuten gegart. Die Pfifferlinge mit Sahne verfeinert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Dann kommt eine Portion Nudeln auf jedes Teller, die Pfifferlinge dazu und oben drauf das Kalbsschnitzel mit der Herbsttrompetenkruste.