

RAHMSCHNITZEL "BELLE EPOQUE"

- Zutaten: 8 Schweinscarréplätzli à ca. 60 g
 Salz, Aromat
 Pfeffer aus der Mühle
 Paprika
 2 EL eingesottene Butter
 Mehl zum Stäuben
- Sauce: 250 g frische Champignons (blättrig schneiden
 und in einem Mehl-Wasser-Gemisch gut wa-
 schen, damit sie schön weiss bleiben.)
 1 kleine Zwiebel, superfein gehackt
 Salz, Aromat
 Pfeffer aus der Mühle
 1 dl Weisswein
 1-2 dl Rahm
 1 EL Mehl
 1 EL Peterli, fein gehackt
- Garnitur: 4 gefüllte Oliven
 4 Silberzwiebeln
 4 kleine Holzspiesse
 2 kleine Ananasscheiben, in Viertel

Zubereitung:

Die Plätzli gut würzen und mit Mehl stäuben. In eingesottene Butter rasch braten. Aus der Pfanne nehmen und auf eine vorgewärmte Platte anrichten. Bratensatz mit Zwiebeln in eingesottene Butter leicht dämpfen. Dann die gut gewaschenen Champignons beifügen und rasch dämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl stäuben, dann mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Zum Schluss mit Rahm verfeinern und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.