

SAHNEGESCHNETZELTES MIT PAPRIKA UND TIROLER SPECK

SAHNEGESCHNETZELTES MIT PAPRIKA UND TIROLER SPECK

Wer richtet eigentlich noch Geschnetzeltes in einem Reising an? Vermutlich niemand... mich überkommt es manchmal und dann sieht das ziemlich genau so aus wie es hier zu sehen ist - klassisch, aber lecker. Ah ja - was gab es eigentlich... geschnetzeltes Schweinefilet, Tiroler Speck, Champignons, Paprika - das Ganze mit Sherry abgelöscht und mit Sahne abgerundet. Dazu den oben genannten Reising. Sehr lecker!



Zutaten für 2 Personen:

300g Schweinefilet

5 Scheiben Tiroler Speck

1 Zwiebel

Pfeffer & Salz

Olivenöl

6 Champignons

1 rote Paprika

150 ml trockener Sherry

100g Schlagsahne

2 TL Balsamico Bianco

1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Im ersten Schritt setzt ich für den Reis einen Topf Salzwasser auf. Sobald das Wasser kocht (ca. dann wenn das Fleisch in die Pfanne kommt) gebe ich den Reis hinein. Jetzt geht es mit dem Geschnetzelten los. Ich schneide die Zwiebel in feine Würfel und schwitze sie in etwas Olivenöl an. Das Fleisch schneide ich in mundgerechte Stücken und gebe es mit in die Pfanne. Rundherum mit Pfeffer & Salz würzen und anbraten. Wenn das Fleisch fast gar ist gebe ich es auf einen tiefen Teller und stelle es beiseite. Dafür darf jetzt der in Streifen geschnittene Tiroler Speck in die Pfanne. 3-4 Minuten anbraten und auf den Fleischteller geben.



Als nächstes dürfen die Champignons in die Pfanne. Die werden vorher in sehr dünne Scheiben geschnitten. Sobald die Pilze etwas Farbe annehmen kommt die gewürfelte Paprika dazu.



Wenn Champignons und Paprika fertig gebraten sind gebe ich den Fleisch-Speck Mix zurück in die Pfanne. Nochmal mit Pfeffer & Salz würzen...



... und mit dem Sherry ablöschen. Den Sherry 2-3 Minuten bei starker Hitze reduzieren.



Dann rühre ich die Sahne ein, dafür reduziere ich jetzt wiederum die Hitze der Herdplatte auf Stufe 5 von 9. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und dazu geben. Die Sauce abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Balsamico Bianco oder auch Zitronensaft verfeinern – je nach dem was gerade zur Hand ist – und bei Bedarf nochmal mit etwas Pfeffer würzen.



Jetzt sollte auch der Reis fertig sein. Den richte ich mit einer Vertiefung in der Mitte an und gebe das Sahnegeschnetzelte in den Ring.

Lasst es euch schmecken!

