

Schweinsschnitzelchen an Pfeffer-Orangen-Sauce



Zubereitung Für 2 Personen

Auf die gleiche Art können auch Pouletbrüstchen oder Truthahnschnitzel zubereitet werden. Bei Letzteren bleibt sich die Zubereitung gleich, die Pouletbrüstchen bei mittlerer Hitze je nach Grösse 5-7 Minuten anbraten und bei 80 Grad 20-30 Minuten nachgaren lassen.

1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 2 Teller mitwärmen.

2 Die Schale von gut $\frac{1}{4}$ Orange dünn abreiben. Den Saft von $\frac{1}{2}$ Orange auspressen. Beide Zutaten mit dem Zitronensaft und dem Weisswein mischen und beiseitestellen.

3 Die Schweinsschnitzelchen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Schnitzelchen darin auf der ersten Seite 1 Minute kräftig braten, dann wenden und auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden weiterbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15 Minuten nachgaren lassen.

Zutaten

0.5 Orange
1 Teelöffel Zitronensaft
0.5 dl Weisswein
4 Schweinsschnitzel
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1.5 Teelöffel Pfeffer, grün, eingelegt
0.5 Bund Petersilie, glattblättrig
0.5 dl Rahm
1 Esslöffel Cognac
1 Esslöffel Ketchup

4 Den Bratensatz mit der Orangensaftmischung auflösen und auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.

5 Inzwischen mit einem grossen Messer den grünen Pfeffer grob hacken. Die Petersilie fein hacken.

6 Rahm, Cognac, Ketchup und grünen Pfeffer zur eingekochten Sauce geben, alles aufkochen und noch 2 Minuten kochen lassen. Die Sauce mit Salz abschmecken. Am Schluss die Petersilie unterrühren. Über die Schweinsschnitzelchen geben und diese sofort servieren.

Als Beilage passen Trockenreis, evtl. mit Wildreis gemischt, feine Nudeln oder Petersilienkartoffeln.