Pouletschnitzel mit Zucchino und Totentrompeten

Die Vorarbeit:

10 g getrocknete Totentrompeten in warmem Wasser einweichen.

La Mise en Place:

3 Champignons, 1 Zucchino, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Pouletschnitzel, Pfeffermühle, Butter, ½ dl Noilly Prat, ½ dl Weisswein, ½ dl Halbrahm, 1 EL Crème fraîche, Herbes de Provence, Curry, Paprika, 2 Scheiben Raclettekäse

Die Vorbereitung:

Totentrompeten mit den Champignons kleiner schneiden. Zucchino in Würfelchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Pouletschnitzel quer halbieren und etwas dünner klopfen. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter erhitzen und das Fleisch kurz anbraten. Herausnehmen und in eine mit Butter ausgepinselte Gratinform setzen. In den Ofen schieben.

Im Bratsatz erneut Butter schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb dünsten. Pilzchen und Zucchinowürfel beifügen. Unter Wenden drei Minuten dünsten. Noilly Prat und Weisswein zugiessen und während fünf Minuten einköcheln. Halbrahm und Crème fraîche beifügen, mit Pfeffer, Herbes de Provence, Curry und Paprika schön würzig machen und über die Pouletschnitzel verteilen. Raclettekäse obenauf setzen.

Das Gratinieren:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.