Truthahngeschnetzeltes mit Trauben, Eierschwämmchen und Nudeln
Der Herbst empfängt uns unbeschreiblich lecker!

La Mise en Place:

100 g Kochschinken, 200 g Trutenschnitzel, Pfeffermühle, Paprika, 1 TL Mehl, 1 Zwiebel, 4 Zweiglein Thymian, 50 g weisse Trauben, 4 Zweiglein Petersilie, 125 g Eierschwämmchen, Butter, 1 EL Tomatenpüree, 1 dl Rotwein, 1,5 dl Halbrahm, 2 dl Bouillon, Zesten und Saft von 1 Lime, Butter, Olivenöl, 100 g breite Nudeln, wenig Maizena

Die Vorbereitung:

Kochschinken in Würfel schneiden. Trutenschnitzel in kleine Stücklein schneiden und mit Pfeffer und Paprika bestreuen. Mehl darüber stäuben. Zwiebel fein hacken und die Thymianblättchen zupfen. Trauben halbieren und entkernen. Petersilie fein schneiden und die Eierschwämmchen putzen.

Die Zubereitung am Herd:

Schinken trocken rösten und zur Seite stellen. In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch darin anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel im Bratsatz glasig dünsten. Tomatenpüree mitrösten, mit Rotwein löschen und zur Hälfte einköcheln. Halbrahm, Bouillon und Thymian beifügen und während zehn Minuten köcheln. Die Limezesten und -saft ebenfalls beifügen und mit einköcheln.

In einer weiteren Bratpfanne Butter und Olivenöl zusammen erhitzen und die Eierschwämmchen darin anbraten. Trauben mit dem Schinkenwürfelchen zu den Pilzchen geben.

Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Die Vollendung:

Die Sosse zu den Pilzchen geben, mit Maizena binden und das Fleisch wieder zugeben. Alles schön heiss werden lassen und mit den Nudeln sorgfältig mischen. Mit Petersilie bestreuen.