Jaegerschnitzel alla italia

fuer 4 Personen

Zutaten

1 Dose/n	Pilze, Mischpilze
1 Dose/n, klein	Pilze, Pfifferlinge
1 Stueck/e	Pfeffer
1 Stueck/e	Salz
1 Zweig/e	Rosmarin
3 El	Oel, Oliven-
300 ml	Sahne, Schlag-
4 Stueck/e	Schnitzel, Kalb
50 g	Kaese, Ziegen-
50 g	Schalotten
50 g	Tomaten, getrocknet

1 . Die Pfifferlinge putzen, in stehendem Wasser kurz waschen und gut abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten in feine Wuerfel schneiden, Schalotten pellen und fein wuerfeln. Rosmarinnadeln abzupfen und hacken.
2. Die Schnitzel leicht salzen. 2 El Oel in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin bei starker Hitze von beiden Seiten jeweils 1 Minute anbraten. Herausnehmen und im Backofen bei etwa 120 Grad warm halten.
3. Restliches Oel in die Pfanne geben, die Pilze darin bei starker Hitze 1 Minute unter Ruehren anbraten. Schalotten dazugeben und bei mittlerer Hitze 1 Minute weiterbraten. Die Sahne dazugiessen, getrocknete Tomaten und Rosmarin dazugeben. Bei milder Hitze 1 Minute kochen lassen.
4. Den Ziegenkaese in die Sauce geben, die Sauce kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer wuerzen. Die Schnitzel in die Sauce geben und kurz erwaermen.
5. Die Schnitzel mit der Pilzsauce uebergiessen. Dazu passen fritierte Kartoffeln, gewuerzt mit grobem Salz und Pfeffer oder Bandnudeln