

Puten-Steaks mit Kartoffel-Püree und Porree-Gemüse

Für 2 Personen

2 Putenschnitzel a 200 g	2 Stangen Porree	8 Kartoffeln, fest
3 Eier	50 g Parmesan	2 Zehen Knoblauch
1 Bund Thymian	1 Bund Petersilie, glatt	50 g Butter
125 ml Milch	250 ml Sahne	1 Muskatnuss
Paniermehl	Pflanzenöl	Paprikapulver
Currypulver, mild	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser garen. In einem weiteren Topf Wasser zum Kochen bringen. Das obere Drittel, sowie das Endstück des Porrees abschneiden. Den Porree in etwa 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Einen Teelöffel Salz in das kochende Wasser geben, den Porree dazu geben und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Den Parmesan reiben. Die Thymian- und Petersilienblätter abzupfen, klein hacken und gemeinsam mit dem Parmesan unter das Paniermehl mengen. Zwei Eier in einem Teller verquirlen. Die Putensteaks waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, durch das Ei ziehen und anschließend in dem Kräuterpaniermehl wenden. Den Knoblauch abziehen. Die Kartoffeln abgießen und zu Püree stampfen. Die Butter dazugeben, die Milch hinzufügen, den Knoblauch hineinpressen und das Kartoffel-Püree verrühren. Etwas Muskatnuss reiben und das Kartoffel-Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Anschließend zugedeckt Ruhen lassen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Putensteaks von beiden Seiten anbraten. Das Porreegemüse abgießen. Das übrige Ei trennen. In einem Topf die Sahne erhitzen, das Eigelb unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen und mit Salz und Currypulver würzen. Anschließend das Ganze unter das Porreegemüse heben. Die Putensteaks mit dem Kartoffel-Püree und dem Porreegemüse anrichten und servieren.

Stefanie Hahn am 15. Februar 2010