

Puten-Schnitzel mit Zitrone und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Putenschnitzel, a 180 g	5 mehligk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
2 Zitronen	2 TL Kapern	0,5 Bund krause Petersilie
2 Lorbeerblätter	1 Muskatnuss	2 TL Zucker
2 EL Mehl	150 ml Geflügelfond	150 ml Milch
Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Die andere in Scheiben schneiden. Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum warmhalten in den Ofen stellen. Die Zitronenscheiben zusammen mit der Butter in die Pfanne geben und die Zitronenscheiben von beiden Seiten anbraten. Den Zucker zugeben und schmelzen lassen. Den Geflügelfond und den Zitronensaft in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Die Kapern zugeben und ziehen lassen. Die Petersilie zupfen und zu der Soße geben. Die Kartoffeln abgießen und zerstampfen, die Milch und die Lorbeerblätter zugeben. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Knoblauch zu den Kartoffeln geben und stampfen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Lorbeerblätter vor dem servieren entfernen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Püree auf Tellern anrichten. Die Soße über das Fleisch geben und servieren.

Gardy Schnadwinkel-Kleinemas am 31. Januar 2011