

# Puten-Schnitzel, Haselnuss-Kruste, Apfel-Curry-Senf-Soße

## Für 2 Personen

2 Putenschnitzel, à 180 g	120 g Basmatireis	1 Apfel
2 Eier	125 g Butterschmalz	100 g gehobelte Haselnüsse
4 EL Mehl	heller Soßenbinder	2 TL Instant Hühnerbrühe
100 ml Schlagsahne	250 ml Cidre	20 ml Calvados
4 TL mittelscharfer Senf	3 TL getr. Estragon	2 EL Currypulver
Cayennepfeffer	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Reis darin gar kochen. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Drei Gefäße zum Panieren bereitstellen. In das erste Gefäß das Mehl geben. In das zweite die Eier verquirlen und in das dritte die gehobelten Haselnüsse geben. Das Fleisch nacheinander durch die Panierstation schicken. Den Apfel schälen, entkernen, achteln und in Spalten schneiden. Den Butterschmalz erhitzen und die Apfelspalten leicht andünsten. Anschließend mit der Sahne, dem Calvados und dem Cidre ablöschen. Die Sauce köcheln lassen und mit dem Currypulver, dem Senf, der Brühe, dem Estragon, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas hellem Soßenbinder andicken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel rundherum knusprig braten. Das Putenschnitzel mit der Haselnusskruste, der Apfel-Curry-Senfsoße und dem Reis anrichten und servieren.

Heidi Becher am 30. Januar 2012