

Puten-Schnitzel mit Blumenkohl und Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Putenschnitzel, à 150 g	4 festk. Kartoffeln	1 Blumenkohl
1 Bund krause Petersilie	2 Eier	1 Muskatnuss
250 ml Gemüsefond	50 g Butter	Paprikapulver
Currypulver	Mehl	Paniermehl
Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser garkochen. Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Das eine Ei aufschlagen und verquirlen. Die Schnitzel nun zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und schließlich mit dem Paniermehl panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Den Blumenkohl in Röschen teilen und in Salzwasser circa fünfzehn Minuten garkochen. Für die helle Soße aus der Butter und etwas Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen und nicht mehr kochen lassen. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb unter die Sauce rühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Kartoffeln abgießen. Die Petersilie hacken und über die Kartoffeln geben und auf Tellern anrichten. Die Schnitzel neben den Kartoffeln anrichten. Den Blumenkohl dazugeben, mit der Soße übergießen und servieren.

Klara Herbert am 06. Februar 2012