

Puten-Schnitzel mit Stampf-Kartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

2 Putenschnitzel, à 150 g	300 g vorw. festk. Kartoffeln	250 g braune Champignons
50 g geräucherter Bauchpeck	1 Salatgurke, Bio-Qualität	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Semmelbrösel	Mehl
1 Ei	60 g Butter	200 g saure Sahne
200 g Schlagsahne	125 ml Milch	20 g Butterschmalz
2 EL Essig	3 EL Sonnenblumenöl	3 Zweige glatte Petersilie
3 Zweige Dill	1 Muskatnuss	1 TL Majoranpulver
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf etwa 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und durch das Mehl ziehen. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Einen Esslöffel Sahne unterrühren. Die Schnitzel durch die Ei-Sahne-Masse ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin etwa zwei Minuten von jeder Seite goldbraun anbraten. Anschließend die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Champignons trocken, abreiben und halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Schinkenwürfelchen in die Pfanne geben und kurz andünsten. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Champignons hinzugeben und bei mittlerer Hitze etwa fünf bis sieben Minuten mit dünsten. Anschließend den Majoran und die restliche Schlagsahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Außerdem zum Abschmecken etwas Muskatnuss hinein reiben. Das Ganze reduzieren lassen und gegebenenfalls nochmals abschmecken. Die Gurke waschen und von den Enden befreien. Anschließend in Streifen schneiden. Den Dill zupfen. Die Gurken mit der sauren Sahne, dem Essig, dem Sonnenblumenöl und dem Dill vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen. Die Milch und die Butter hinzugeben und alles stampfen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Putenschnitzel „Jäger Art“ mit dem Kartoffelstampf und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Wissel am 02. April 2012