

Puten-Schnitzel mit Paprika-Soße und Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Putenschnitzel, à 160 g	4 festk. Kartoffeln, klein	100 g Cornflakes
40 g Parmesan	1 Ei	1 TL Dijonnaise
2 rote Paprikaschoten	1 grüne Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
1 Gemüsezwiebel	1 unbehandelte Orange	50 g Butterschmalz
Rapsöl	2 EL Olivenöl	200 ml süße Sahne
50 ml Milch	300 ml Tomatenketchup	1 Zweig Rosmarin
1 TL scharfes Paprikapulver	edels. Paprikapulver,Zucker	schwarzer Pfeffer, Meersalz

Den Backofen auf 160 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Paprikaschoten vom Strunk befreien, vierteln und in den Backofen geben, bis sich die Haut wellt und anfängt braun zu werden. Anschließend aus dem Ofen nehmen, die Haut abziehen und in Stücke schneiden. Anschließend den Backofen auf 170 Grad Umluft umstellen. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Einen Topf mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Anschließend die Paprika hinzugeben und ebenfalls mitbraten. Die Orange halbieren und auspressen. Anschließend den Orangensaft, den Ketchup und die Sahne mit in den Topf geben. Das Ganze mit dem scharfen und edelsüßen Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln putzen, in Spalten schneiden und auf einem Backblech mit dem Olivenöl beträufeln. Den Rosmarin zupfen und fein hacken. Die Kartoffelspalten mit Meersalz und Rosmarin bestreuen und etwa 15 Minuten im Backofen garen. Die Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und zerkleinern. Den Parmesan reiben, mit den Cornflakes vermengen und auf einen Teller geben. Das Ei aufschlagen und mit dem Dijonnaise und etwas Milch verquirlen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Schnitzel zuerst in der Eimasse und dann in den Flakes wenden. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb anbraten. Die Schnitzel mit Paprikasoße mit den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Gerke am 18. Juni 2012