

Curry Sahne-Puten-Geschnetzeltes mit Rösti

Für zwei Personen

250 g Putenfilet	1 Zwiebel	5 weiße Champignons
200 g festk. Kartoffeln	1 Ei	150 g Sahneschmelzkäse
1 EL Currypulver	2 EL Kartoffelmehl	150 ml Sahne
Hühnerfond, Olivenöl	Butterschmalz, Pflanzenöl	Thymian, Salz, schwarzer Pfeffer

Die Putenfilets waschen und trocken tupfen. Dann diese in Streifen schneiden sowie leicht salzen und pfeffern. Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Danach mit etwas Hühnerfond ablöschen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und mit dem Currypulver zusammen im Topf glasig anschmoren. Nun den restlichen Hühnerfond, die Sahne und den Schmelzkäse zufügen. Die Pilze klein schneiden. Anschließend das Fleisch mit den klein geschnittenen Pilzen in den Topf geben und bei schwacher Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Eine Pfanne mit Butterschmalz aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. In einem Küchentuch gut ausdrücken und ein Ei, das Kartoffelmehl und etwas Salz untermischen. Das Ganze mit dem Thymian und dem Pfeffer würzen. In der Pfanne die Kartoffelröstis von beiden Seiten backen. Die Putenstreifen mit den Rösti auf dem Teller anrichten, die Currysoße drüber geben und servieren.

Kurt Schmieding am 25. Juni 2012