

Puten-Schnitzel mit Kartoffel-Kruste und Speck-Bohnen

Für zwei Personen

2 große Putenschnitzel	1 große mehligk. Kartoffel	100 g Keniabohnen
50 g mittelalter Gouda	50 g Parmesan	4 Scheiben dünner Bauchspeck
1 Karotte	0,5 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 Zwei Thymian	1 Knoblauchzehe	1 Ei
100 ml Geflügelfond	100 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne
Kurkuma, Butterschmalz	Butter, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Das Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und in Butterschmalz beidseitig anbraten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch dazugeben. Die Kartoffel schälen und in kochendem Wasser garen. Die gekochten Kartoffeln in einer Schüssel zerdrücken. Die Karotte schälen und reiben. Den Gouda von der Rinde befreien und ebenfalls reiben. Die Karotte und den Käse zu den Kartoffeln geben. Das Ei von dem Eiweiß trennen. Die Blattpetersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Das Eigelb und die gehackte Petersilie untermischen. Alle Zutaten gut vermengen. Das Putenschnitzel auf ein Backblech legen und gleichmäßig mit der Kartoffel-Masse bestreichen. Das Fleisch in dem vorgeheizten Ofen circa zehn Minuten überbacken. Die Bohnen waschen und in kochendem Salzwasser etwa drei Minuten kochen. Danach abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Jeweils vier bis fünf Bohnen mit einer dünnen Scheibe Bauchspeck umwickeln. Die Päckchen in einer Pfanne und etwas Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Den Geflügelfond und dein Weißwein in einem Topf erhitzen, die Sahne dazugeben und einreduzieren. Etwas Kurkuma dazugeben und mit kalter Butter verfeinern. Das überbackene Schnitzel mit den Bohnen und der Sauce auf einem Teller anrichten.

Eva Rieglhofer am 02. April 2013