

Rösti mit Hähnchen-Geschnetzeltem , Waldpilz-Sahne-Soße

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g	5 fest kochende Kartoffeln	4 EL Semmelbrösel
50 g Emmentaler	1 Zwiebel	400 g Waldpilze
1 Bund Schnittlauch	2 Eier	200 ml Sahne
3 EL Distelöl	Butter, Butterschmalz	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und sehr klein schneiden. Das Fleisch mit zwei Esslöffeln Distelöl, Salz und Pfeffer marinieren. Anschließend in einer Pfanne das restliche Distelöl erhitzen und das geschnetzelte Fleisch darin anbraten. Den Käse reiben. Die Kartoffeln schälen und sehr klein reiben. Anschließend die geraspelten Kartoffeln mit den Eiern, den Semmelbröseln, Pfeffer, Salz, dem Käse und frisch geriebener Muskatnuss vermischen. Eine weitere Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und darin die Rösti goldbraun braten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Nun die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Dann das Fleisch herausnehmen und in der vorgeheizten Pfanne die Zwiebeln in Butter andünsten. Die Waldpilze putzen, hinzugeben, bei leichter Hitze garen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend die Sahne und das angebratene Geschnetzelte unterheben und mit dem geschnittenen Schnittlauch bestreuen. Die Rösti mit dem Hähnchengeschnetzeltem und der Waldpilz-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Raithel am 10. April 2013