

Pariser Puten-Schnitzel mit Endivien-Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

2 Putenschnitzel, à 200 g	200 g festk. Kartoffeln	100 g durchw. Speck
$\frac{1}{2}$ Kopf Endiviensalat	1 Knoblauchzehe	1 Biozitrone
2 Eier	150 g Butter	1 TL Senf
2 EL Kürbiskerne	150 g Mehl	125 ml Gemüsefond
125 ml Kräuter-Essig	100 ml Kürbiskernöl	Schnittlauch, Rapsöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Den Endiviensalat waschen, schneiden und in lauwarmem Wasser kurz stehen lassen. In einer Pfanne die Kürbiskerne ohne Öl anrösten und beiseite stellen. Den Speck in Streifen und in einer Pfanne knusprig anrösten. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Kürbiskernöl, den Essig, 50 Milliliter Wasser, den Gemüsefond, den Zitronensaft sowie den Knoblauch anrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat trocken schleudern und zusammen mit den Kürbiskernen und dem Speck vermengen. Anschließend die Marinade darüber geben. Die Kartoffeln abgießen und unter den Salat mengen. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und mit Senf bestreichen. Danach die Putenschnitzel im Mehl und anschließend im Ei wenden. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun anbraten. Die Butter zugeben und nachbraten lassen. Die fertigen Schnitzel kurz vor dem servieren auf ein Küchentrepp abtropfen lassen. Die Schnitzel zusammen mit dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Martina Friedl am 16. September 2013