

# Puten-Schnitzel, Salzkartoffeln, Pilz-Rahm-Soße, Spargel

## Für zwei Personen

2 Putenschnitzel à 120 g	4 festk. Kartoffeln	500 g grüner Spargel
1 Ei	2 Scheiben gekochter Schinken	4 Scheiben Bergkäse
150 g Champignons	250 g Austernsaitlinge	2 Stängel Petersilie
1 Zwiebel	200 ml Sahne	200 g Crème-fraîche
200 g Semmelbrösel	200 g Butter	2 TL Senf
Paprika, edelsüß	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Putenschnitzel waschen und abtupfen. Auf einer Seite mit Salz und Paprika würzen, die andere Seite mit Senf bestreichen. Das Ei verquirlen. Auf einen weiteren Teller Semmelbrösel geben. Nun die Schnitzel in Ei und danach in Semmelbröseln wälzen, bis eine gute Panade entsteht. In einer Pfanne Butter zergehen lassen und die Schnitzel auf beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend die Schnitzel Backblech und legen jeweils eine Scheibe Schinken und zwei Scheiben Käse darauf. Ein kleines Butterflöckchen darüber geben und überbacken. Die Pilze putzen und in wenig Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Crème-fraîche dazugeben. Mit etwas Sahne verdünnen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien und in Salzwasser blanchieren. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spargel dazu geben und garen. Die überbackenen Putenschnitzel auf einem Teller anrichten. Die Salzkartoffeln und den Spargel dazugeben. Mit der Pilzrahmsauce garnieren und servieren.

Beatrix Sayer am 06. November 2013