

Gebackene Puten-Streifen mit Pellkartoffeln und Quark

Für zwei Personen

300 g Putenbrust, à 150g	8 Kartoffeln, Drillinge	3 Zwiebeln
2 Stangen Lauchzwiebel	1 Bund Schnittlauch	1 Kopfsalat
250 g Quark, 40 %	1 Bund Maggikraut	400g Sahne
1 Bund Petersilie, frisch	250 ml Geflügelfond	250 ml Rinderfond
50 ml Olivenöl	20 g Zucker	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Den Schnittlauch sowie die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Lauchzwiebeln gut waschen und trocken schütteln. Das Zwiebelgrün und den Wurzelansatz abtrennen, die äußerste Schicht abziehen, anschließend zerkleinern. Ebenso das Maggikraut waschen und trocken tupfen. Den Quark in eine Schüssel geben, die Sahne darunter heben, anschließend die Zwiebeln und den Schnittlauch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Maggikraut abschmecken und ziehen lassen. Die Kartoffeln in Eiswasser abschrecken und 15 Minuten bei 150 Grad in den Backofen legen, anschließend mit etwas Zucker bestreuen. Den Kopfsalat waschen, trocken tupfen und auf einem großen Teller anrichten. Die Lauchzwiebeln in einen Topf geben und mit etwas Butter anrösten, im Anschluss etwas Wasser hinzugeben und reduzieren lassen. Die Lauchzwiebeln mit der Sahne aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend etwas Petersilie und Olivenöl hinzufügen und zum Salatbett geben. Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden, anschließend in Butter goldbraun anbacken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pellkartoffeln mit dem Quark und den gebackenen Putenstreifen auf dem Salatbett anrichten und servieren.

Michael Kargus am 31. März 2014