

Puten-Schnitzel, Parmesan-Kruste, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Putenschnitzel:

2 Putenschnitzel, à 150 g	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	60 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Bund Mixkräuter	30 g weiche Butter	30 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

4 Kartoffeln, mittelgroß	3 Karotten, mittelgroß	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
20 g Butter	80 ml Schlagsahne	1 EL Thymianhonig
$\frac{1}{2}$ TL Muskat	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Butter in einer Pfanne andünsten, erst die Zwiebeln und dann die Gemüsegewürfel hinzugeben. Mit der Sahne aufgießen und köcheln lassen. Den Parmesan fein reiben, den Knoblauch abziehen, Rosmarin und Thymian von den Stielen befreien und zusammen mit der Petersilie und dem Kerbel fein hacken. Den Parmesan mit der weichen Butter, den Semmelbröseln, dem Knoblauch, den gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer gleichmäßig zu einer cremigen Masse verkneten. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, mit der zuvor hergestellten Masse für die Kruste bestreichen und für fünf Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend die Putenschnitzel aus dem Kühlschrank nehmen und im vorgeheizten Backofen backen, bis die Kruste goldbraun ist. In der Zwischenzeit die Karotten und Kartoffeln vom Herd nehmen und in eine Schüssel zum Pürieren geben. Mit Salz Pfeffer und dem Muskatpulver würzen. Die Butter für den Stampf und circa ein Esslöffel Thymianhonig dazugeben und unterrühren. Die Putenschnitzel mit Kräuterparmesankruste aus dem Ofen nehmen und mit dem Möhren-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten.

Sophia Kloos am 18. Juni 2014