

Puten-Schnitzel mit Honig-Sesam-Kruste, Kartoffel-Fladen

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

| | | |
|----------------------|-----------------|-----------------------|
| 200 g Putenschnitzel | 4 EL Honig | 3 TL Senf |
| 2 EL Sesam | 20 ml Balsamico | $\frac{1}{2}$ Limette |
| Salz, Pfeffer | | |

Für die Kartoffelfladen:

| | | |
|--------------------------|--------------------|----------------------------|
| 4 mittelgroße Kartoffeln | 100 g Mehl | 1 Ei |
| 30 ml Milch | 3 Knoblauchzehen | 2 Stiele krause Petersilie |
| 50 g Frischkäse | 20 g weiche Butter | 50 g Magerquark |
| 20 g 201 Bund Petersilie | Salz, Pfeffer, Öl | |

Für die Garnitur:

| | | |
|---------------------|----------------|-----------|
| 100 g Kirschtomaten | 1 Prise Zucker | Balsamico |
| Salz, Pfeffer | | |

Die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser garkochen. Danach die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, pellen, zerdrücken und mit Salz würzen. Die Kartoffelmasse anschließend mit dem Mehl (und eventuell mit dem Ei und etwas Milch – je nach Wunsch der Konsistenz) zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Nun aus dem Teig vier runde Fladen formen und in einer Pfanne mit Öl zwei bis drei Minuten pro Seite ausbacken. Anschließend die Fladen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Knoblauchcreme den Knoblauch abziehen, fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Den Knoblauch mit Frischkäse, weicher Butter, dem Großteil der Petersilie und Quark mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig auf die Fladen geben. Diese nun aufrollen und gegebenenfalls mit Zahnstochern fixieren. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Putenschnitzel pfeffern und auf beiden Seiten scharf anbraten. Nach Belieben kann es auch kurz in dem Öl der Kartoffelfladen frittiert werden. Danach die Schnitzel salzen. Nun die Honig-Senf-Kruste vorbereiten. Dafür die Schale der halben Limette abreiben und den Saft auspressen. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Honig, Senf, Limettensaft, Limettenabrieb, Balsamico und Sesam miteinander vermengen. Sobald das Fleisch fertig angebraten ist, wird es mit dem Honig bestrichen und in den Ofen gestellt. Für den Tomatensalat zunächst die Tomaten waschen und vierteln. Anschließend mit etwas Honig-Senf-Sauce von der Pute vermengen und mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Schließlich den Salat mit der restlichen Petersilie, Olivenöl und Balsamico abschmecken. Die Putenschnitzel zusammen mit den Kartoffelfladen und dem Tomatensalat auf Tellern anrichten.

Nina Kreska am 03. September 2014