

Puten-Geschnetzeltes mit Balsamico-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

400 g Putenbrust	200 g Shiitake-Pilze	2 Knoblauchzehen
200 ml Sahne	3 EL Balsamico	Paprikapulver, edelsüß
Basilikum, getrocknet	Oregano, getrocknet	Chili, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

300 g Kartoffeln	2 Schalotten	1 Eigelb
Rapsöl		

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einer Pfanne kurz scharf anbraten und herausnehmen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Dann in der Bratpfanne kurz andünsten und mit dem Balsamico ablöschen. Die Pilze putzen und kleinschneiden. Die Pilze zugeben, mit Sahne auffüllen und köcheln lassen. Die Sauce mit etwas Basilikum, Oregano, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Die Schalotten abziehen und zu den Kartoffeln reiben. Das Ei aufschlagen, Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eigelb unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Rapsöl portionsweise bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse goldbraune Rösti ausbacken. Das Fleisch auf einem Teller anrichten, die Sauce darauf geben und einige Kartoffelrösti daneben legen. Abschließend servieren.

Kevin Kuhn am 15. September 2014