

Puten-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Sellerie-Würfel

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

2 Putenschnitzel, à ca. 180 g Butter, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffel-Sellerie-Würfeln:

$\frac{1}{2}$ kleinen Knollensellerie 3 große, festk. Kartoffeln Butter, Salz, Pfeffer

Für die Olivensauce:

100 g schwarze Oliven 1 Zitrone 100 ml Sahne

10 Senfkörner 1 EL Erdnussöl 1 EL Apfelessig

1 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

1 Salatgurke

Für das Gemüse etwas Butter in einem Topf zergehen lassen. Den Sellerie schälen und kleinschneiden. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Sellerie kräftig anbraten. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen. Das Putenfleisch abrausen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Anschließend mit etwas Butter in den Topf geben und mit dem Gemüse anbraten. Mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Für die Sauce den Saft der Zitrone auspressen. Die Oliven mit der Sahne in einer Schüssel pürieren und je einen Esslöffel Olivenöl, Erdnussöl und Apfelessig und ein paar Senfkörner dazugeben. Die Sahne untermengen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Von der Gurke ein Viertel in dünne Scheiben schneiden. Das Putengeschnetzelte mit den Kartoffel-Sellerie-Würfeln und der Olivensauce auf Tellern anrichten, mit ein paar Gurkenscheiben garnieren und servieren.

Guy Kohlen am 05. November 2014