

Puten-Schnitzel, Lebkuchen-Soße, Champignons, Wildreis

Für zwei Personen

Für das Putenschnitzel:

2 Putenschnitzel á 150g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Lebkuchen-Sauce:

1 große Schalotten 200 ml Geflügelfond 25 ml Grand Marnier
75 g Crème fraîche $\frac{1}{4}$ TL Lebkuchengewürz Salz, Pfeffer

Für den Wildreis:

180 g Wildreis 1 Orange (Zesten) 360 ml Gemüsefond
1 EL Butter 5 Kardamomkapseln 5 Nelken
2 Sternanis

Für die Champignons:

1 Schalotte 250 g Champignons Butterschmalz
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für das Putenschnitzel:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel darin anbraten. Vom der Kochstelle ziehen, Pute aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Für die Lebkuchen-Sauce:

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig andünsten. Mit Geflügelfond ablöschen und um ein Drittel reduzieren lassen. Crème fraîche und Grand Marnier einrühren und mit Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wildreis:

Den Fond in einen Topf geben. Von der Orange Zesten reißen und auffangen. Orangenzesten, Kardamon, Nelken und Sternanis in einen Teebeutel geben und mit einem Faden zubinden. Reis und Teebeutel in den Fond geben. Ein aufkochen und auf niedrigster Stufe ca. 20 Minuten garkochen lassen. Teebeutel herausnehmen. Butter hinzugeben und schlotzig rühren.

Für die Champignons:

Die Schalotte abziehen und in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalottenscheiben in der Fleischpfanne goldbraun rösten. Pilze darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Das Putenschnitzel mit Wildreis und Champignons auf Tellern anrichten, Lebkuchen-Sauce dazu drapieren und in eine Sauciere geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Thomas Heiduk am 12. Dezember 2017