

# Puten-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Puffer, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Putengeschnetzelte:

2 Putenfilets à 250 g	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne	250 ml trockener Rotwein	200 ml Geflügelfond
1 EL scharfer Senf	1 EL Tomatenmark	1 EL Honig
1 EL rote Balsamicocreme	Olivenöl	1 TL Scharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffelpuffer:

4 große mehlig. Kartoffeln	1 Ei	2 EL feine Haferflocken
1 $\frac{1}{2}$ EL Mehl	Muskatnuss	Rapsöl, Salz

### Für den Gurkenzopf, Salat:

1 Salatgurke	50 ml weißer Balsamicoessig	3 EL Zucker
Salz		

### Für die Crème fraîche mit Dill:

200 g Crème-fraîche	2 Zweige Dill	2 EL Zucker
---------------------	---------------	-------------

### Für die Garnitur:

1 EL Preiselbeeren

### Für das Putengeschnetzelte:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und zusammen mit dem Fleisch in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Tomatenmark, Senf, Honig und Balsamico dazugeben, wieder mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Mit Fond aufgießen und 15 Minuten einkochen. Zum Schluss die Sahne unterziehen.

### Für die Kartoffelpuffer:

Kartoffeln waschen, schälen, grob Reiben und mit Haferflocken, Mehl und dem Ei vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und portionsweise in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten.

### Für den Gurkenzopf, Salat:

Gurke waschen, schälen und an drei Stellen je einen Streifen abschälen und zur Seite legen. 300 ml Wasser mit Essig, Salz und Zucker vermischen. Restliche Gurke in dünne Scheiben hobeln und zusammen mit den drei Streifen im Essigwasser 15 Minuten einlegen, dann abgießen. Die Streifen mit einem Zahnstocher fixieren und flechten.

### Für die Crème fraîche mit Dill:

Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abziehen und mit Crème fraîche und Zucker vermengen.

### Für die Garnitur:

Putengeschnetzeltes und Kartoffelpuffer auf Tellern anrichten, den Gurkenzopf darüber legen, mit Crème fraîche und Preiselbeeren dekorieren, den Salat beistellen und servieren.

Jutta Marks am 09. April 2018