

# Puten-Schnitzel, Champignon-Walnuss-Füllung, Lauchgemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Putenschnitzel:**

2 Putenschnitzel à 220 g	150 g wilde Champignons	1 Zwiebel
1 Karotte	90 g Walnüsse	50 g Ricotta
1 TL Honig	2 EL Butterschmalz	Öl, Salz, Pfeffer

**Für die Polenta-Schnitten:**

150 g Instantpolenta	150 ml Milch	25 g Butter
35 g Bergkäse	1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Salz

**Für das Lauchgemüse:**

200 g Stangenlauch	25 g Butter	150 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

**Für die Putenschnitzel:**

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Champignons putzen und klein schneiden. Karotten schälen und fein raspeln. Walnüsse hacken.

Zwiebel und Champignons in einer Pfanne mit Öl anbraten, ebenso die geraspelte Karotte und den Honig dazugeben. Zum Schluss die gehackten Nüsse und den Ricotta unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Putenschnitzel plattieren und salzen, danach mittig 2 EL von der Champignon-Nussfülle auf das Putenschnitzel geben und zusammenklappen.

In einer Pfanne in heißem Butterschmalz braten.

**Für die Polenta-Schnitten:**

Eine rechteckige Auflaufform mit Frischhaltefolie auskleiden.

Polenta mit Milch, ca. 150 ml Wasser, Butter, Käse, Muskatnuss und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen. Die Konsistenz sollte noch cremig sein. Topf vom Herd nehmen und kurz ausdämpfen lassen.

Anschließend die Masse in die Auflaufform streichen, mit Frischhaltefolie zudecken und warm halten.

Vor dem Servieren die Schnitten auf ein flaches Brett stürzen und aufschneiden.

**Für das Lauchgemüse:**

Lauch waschen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden und in einer Kasserolle in Butter glasig anschwitzen.

Mit Sahne aufgießen und sämig einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 15. November 2018