

Puten-Geschnetzeltes mit Rösti und fruchtigem Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Putenbrust	300 g weiße Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne	150 Geflügelfond
50 ml trockenen Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kreuzkümmel	Sonnenblumenöl
Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Rösti:

4 festk. Kartoffeln	Muskatnuss	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Romanasalat	100 g Erdbeeren	50 g Weintrauben
1 Pfirsich		

Für das Dressing:

1 Schalotte	100 ml Himbeeressig	100 ml Walnussöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für das Geschnetzelte:

Das Fleisch in gleichmäßige Streifen schneiden. Pilze putzen und in Viertel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Putenfleisch darin von allen Seiten anbraten. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel und Salz und Pfeffer würzen.

Pilze, Knoblauch und Zwiebel hinzugeben und kurz braten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond und Sahne auffüllen. Das Ganze auf kleiner Stufe köcheln lassen bis das Fleisch gar ist. Kurz vor dem Servieren Petersilie unterheben. Geschnetzeltes ggf. mit etwas Speisestärke andicken.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und anschließend grob reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse mit Hilfe eines Esslöffels in das heiße Öl geben und goldbraun von beiden Seiten braten.

Für den Salat:

Salat grob schneiden, waschen und trockenschleudern. Das Obst waschen und trockentupfen. Pfirsich halbieren, entsteinen und anschließend achteln. Erdbeeren vierteln und Weintrauben halbieren.

Für das Dressing:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Himbeeressig mit Walnussöl gründlich verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Adolfine Türtmann am 14. August 2023