

Puten-Schnitzel mit Senf-Sahne-Soße, Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Putenschnitzel:

2 Putenschnitzel, à 120 g	3 Eier	200 ml Milch
100 g Mehl	100 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

400 g mehlig. Kartoffeln	1 Lauchzwiebel	2 Gewürzgurken
$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	1 Ei	2 EL saure Sahne
20 g Butter	1 EL mittelscharfer Senf	2 EL Essig
2 Zweige Petersilie	100 ml Pflanzenöl	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

250 ml Geflügelfond	120 ml Sahne	4 EL Butter
1 EL Senf	2 EL Mehl	1 Zweig Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Putenschnitzel:

Die Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern mit Milch und Semmelbrösel aufstellen und nacheinander darin wälzen. In einer Pfanne in Butterschmalz goldbraun braten.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser kochen.

Ei in einen hohen Becher geben, mit dem Stabmixer mixen und mit 1 EL Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mittelscharfen Senf, einen Spritzer ausgepressten Zitronensaft, Butter und Pflanzenöl ebenfalls dazugeben und zu einer Mayonnaise mixen.

Lauchzwiebel kleinhacken, Gewürzgurken und 2 EL Petersilie fein hacken. Mit 1 EL Essig, Olivenöl, saure Sahne und hergestellter Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kartoffelwürfeln vermengen und den Kartoffelsalat kühl stellen.

Für die Sauce:

Butter schmelzen, Mehl hinzufügen und goldbraun anschwitzen. Fond langsam hinzufügen und zum Kochen bringen. Sahne, Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen. Sauce eindicken lassen. Petersilie hacken und hinzugeben.

Lara Herziger am 11. September 2023