

Schweine-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel, à 200 g	3 mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Gurke	1/2 Bund Dill	1 Muskatnuss
1 EL Liebstöckel	1 Prise Ingwerpulver	1 TL Mehl
3 El Butter	150 ml Sahne	2 EL Weißweinessig
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend etwas platt klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten, das Fleisch zugeben und ebenfalls anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Liebstöckel und das Ingwerpulver zu dem Bratensud geben. Die Sahne mit dem Mehl vermischen und zu dem Sud geben und cremig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Den Dill zupfen und zu den Gurken geben. Aus dem Weißweinessig und einem guten Schuss Olivenöl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Die Butter zugeben und mit Salz und Muskat würzen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und wieder zu der Sahnesoße geben. Anschließend auf Tellern anrichten und mit dem Kartoffelpüree und dem Gurkensalat servieren.

Brigitta Bräu am 27. August 2012