

Puten-Schnitzel Jägerin mit Petersilien-Kartoffeln

Für vier Portionen

Für die Petersilienkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie 30 g Butter

Für die Sauce:

2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 300 g kleine braune Champignons

30 g Butter 100 ml Weißwein 200 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne $\frac{1}{2}$ Zitrone Cayennepfeffer

Worcestersauce

Für die Putenschnitzel:

4 Putenschnitzel 2 EL Rapsöl Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt, leicht gesalzen, gar kochen. Anschließend abgießen, Butter und frisch gehackte Petersilie unterschwenken. Für die Sauce die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Champignons putzen und halbieren. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen. Bei mittlerer Hitze offen sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer würzig abschmecken. Zuletzt mit etwas Zitronensaft und Worcestersauce verfeinern. Schnitzel leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten kurz anbraten. Zum Anrichten je ein Schnitzel auf einem Teller anrichten, Champignonsauce darüber verteilen und die Kartoffeln dazu servieren.

Horst Lichter am 13. April 2013