

# Puten-Schnitzel mit Champignon-Kresse-Salat

## Für 2 Personen

2 Putenschnitzel, a 200 g	5 mehligk. Kartoffeln	10 schwarze Oliven
300 g Champignons	1 Zitrone	1 Zweig Rosmarin
0,5 Topf Kresse	1 EL Sahne	2 EL Distelöl
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rosmarin zupfen und fein hacken. Die Oliven ebenfalls fein hacken und mit dem Rosmarin waschen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Oliven-Rosmarin-Mischung auf die Schnitzel geben und diese dann zusammenklappen und mit Zahnstochern zusammen stecken. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten anbraten. Danach den Deckel auf die Pfanne geben und die Schnitzel weiterbraten. Die Kartoffeln schälen und fein raffeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse Röstis formen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Röstis von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Champignons säubern und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Kresse abschneiden, waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Für die Vinaigrette den Zitronensaft mit einem Esslöffel Wasser, dem Distelöl und Salz vermengen. Die Champignons mit der Kresse vermengen und mit der Vinaigrette würzen. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und zum warmhalten in den Ofen geben. Zu dem Bratensud die Sahne und zwei Esslöffel Wasser geben und einmal aufkochen lassen. Die Schnitzel aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen. Den Champignon- Kresse-Salat mit auf den Tellern anrichten und servieren.

Julia Karst am 26. Juli 2010