

Puten-Schnitzel mit buntem Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

2 Putenschnitzel, a 200 g	400 g festk. Kartoffeln	80 g Emmentaler
2 Stangen Porree	3 Karotten	1 Salatgurke
1 Zwiebel	1 Ei, Größe M	2 EL Senf
1 EL Butterschmalz	Butter	80 ml Schlagsahne
60 ml Öl	200 ml Gemüsefond	2 EL heller Balsamico
3 Zweige Estragon	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Den Estragon zupfen und fein hacken. Den Porree von den Enden und der äußeren Haut befreien und in feine Ringe schneiden. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Porree und die Karotten in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Einen weiteren Topf mit etwas Butter erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen und bei niedriger Stufe warm halten. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, leicht pfeffern und auf beiden Seiten leicht mit Senf bestreichen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin auf jeder Seite zwei Minuten abraten. Anschließend in eine Auflaufform legen. Den Käse reiben und mit dem Ei vermengen. Den Estragon und die Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles miteinander vermengen und alles gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Das Ganze für zehn Minuten im Ofen goldgelb backen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Karotte putzen, von den Enden befreien und klein schneiden. Anschließend die Karotten, den Porree und die Gurken zu den Kartoffeln geben. Das Ganze mit dem Zwiebel-Gemüsefond und dem Balsamico übergießen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Anschließend das Öl unterheben. Das Käse-Senf-Schnitzel mit dem bunten Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Vincenzo D'Orsi am 08. Februar 2011