

Puten-Schnitzel, Champignon-Soße, Kartoffel-Plätzchen

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Putenschnitzel à 200 g 100 g Butter 20 g Mehl
Salz, Pfeffer

Für die Champignon-Sahne-Sauce:

100 g geräucherter Speck 200 g braune Champignons 100 g Erbsen (TK)
1 Zitrone 1 Zwiebel 100 g Stracchino
125 g Sahne 200 ml Weißwein 1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelplätzchen:

4 mehligkochende Kartoffeln 1 Ei 1 EL Olivenöl
50 g Butter 5 EL Semmelbrösel 1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Den Backofen auf 80 Grad in der Warmhaltefunktion vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für die Kartoffelplätzchen die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Für die Schnitzel das Fleisch waschen und trockentupfen. Die Schnitzel salzen und pfeffern. Das Mehl auf einem flachen Teller bereitstellen. Die Schnitzel im Mehl wenden und in Butter auf jeder Seite fünf Minuten braten. Die Schnitzel anschließend warm stellen. Für die Sauce die Zwiebel häuten und fein hacken. Den Speck in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Käse würfeln. Die Zwiebel im verbleibenden Bratfett anschwitzen und den Speck, die Pilze und die Erbsen dazugeben. Mit dem Zitronensaft und dem Weißwein ablöschen, mit der Sahne auffüllen und zu einer Sauce einkochen. Den Käse einrühren. Die Sauce vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss abschmecken. Das Ei trennen. Das Eiweiß kann anders verwendet werden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die abgekühlten Kartoffelwürfel mit dem Stampfer zerdrücken, das Eigelb unterrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss abschmecken. Den Schnittlauch dazugeben. Die Semmelbrösel auf einen Teller geben. Mit angefeuchteten Händen aus dem Kartoffelteig kleine runde Plätzchen formen und in Semmelbrösel wenden. Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelplätzchen von beiden Seiten vier Minuten braten. Die Petersilie fein hacken. Die Putenschnitzel mit den Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten, die Sauce über die Schnitzel geben, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Barbara Kastl am 04. Februar 2015