

Puten-Geschnetzeltes mit Pilzen, Rösti, Gemüse-Julienne

Für zwei Personen

Für das Putengeschnetzelte:

1 Putenbrustfilet à 400 g	250 g braune Champignons, klein	2 Schalotten
200 ml Schlagsahne	200 ml trockener Weißwein	300 ml Gemüsefond
1 TL Speisestärke	1 Muskatnuss	Butter
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Rösti:

6 festk. Kartoffeln	2 Eier	1 EL Mehl
1 Muskatnuss	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Gemüsejulienne:

1 Karotte	1 Zucchini	1 Pastinake
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

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

Für das Putengeschnetzelte die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Champignons putzen und von trockenen Stielenden befreien. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Putenbrust darin anbraten. Das Fleisch herausnehmen und abdecken. Die Schalotten und die Pilze in der gleichen Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend mit dem Gemüsefond auffüllen und erneut einkochen lassen. Die Putenbrust wieder hinzugeben. Etwas Muskatnuss reiben, die Putenbrust mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Muskat abschmecken und die Sahne hinzugeben. Kurz aufkochen lassen und mit der Speisestärke binden.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsereibe bearbeiten. Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffelstifte mit Salz, Pfeffer und dem Muskat würzen. Anschließend die Eier aufschlagen und mit dem Mehl und den Kartoffeln vermischen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, aus dem Teig kleine Rösti formen und anbraten. Die Rösti auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen.

Für die Gemüsejulienne die Karotte, die Zucchini und die Pastinake waschen, schälen und mit dem Julienneschneider bearbeiten. In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Gemüse kurz in der Pfanne scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur die Petersilie klein hacken.

Das Putengeschnetzelte mit Pilzen, Rösti und Gemüsejulienne auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Christian Wagner am 11. Juni 2015