

Puten-Rahmgeschnetzeltes mit Basmati, Apfel-Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Putenschnitzel	1 Möhre	2 Schalotten
200 ml Sahne	Butterschmalz	200 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond	2 Zweige Petersilie	1 TL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für den Basmati:

200 g Basmati	Salz
---------------	------

Für den Fenchel-Apfel-Salat:

1 Fenchelknolle	1 Apfel, Sorte Elstar	75 g Joghurt, 1,5 %
1 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL Senf	$\frac{1}{2}$ TL Honig
25 g Walnüsse	Salz	Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

Möhren schälen und in dünne Stifte schneiden. Schalotten abziehen und klein würfeln. Petersilienblätter zupfen und hacken.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Fleischstreifen bei hoher Temperatur unter Rühren scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, rausnehmen und warmhalten.

Möhrenstifte und Schalottenwürfel in die Pfanne geben und anschwitzen.

Salzen, pfeffern und beiseitestellen.

Wein, Fond und Sahne in die Pfanne gießen, aufkochen und anschließend einkochen oder mit etwas kaltem Wasser und eingerührter Speisestärke bis zur gewünschten Konsistenz binden.

Putenfleisch, Möhren und Schalotten wieder in die Sauce geben und erhitzen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Basmati:

Basmati in gesalzenem Wasser gar kochen.

Für den Fenchel-Apfel-Salat:

Fenchel und Äpfel waschen. Beides halbieren. Fenchel vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Fenchelkraut fein hacken. Äpfel entkernen und in feine Scheiben schneiden. Joghurt mit Apfelessig, Senf sowie Honig zu einem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken.

Sascha Labenski am 12. Mai 2025