



die Ebenrainköchin empfiehlt...

Trutenschnitzel im Speckmantel mit Salzkartoffeln und Lauch

Monatsmenü März 2015 für 4 Personen

Backofen auf 100 °C (Heissluft 80 °C) vorheizen, eine Platte vorwärmen

Schnitzel

4 Truthahnschnitzel (CH)

Salz

Pfeffer

Paprika

beidseitig würzen, Schnitzel quer halbieren

4 Rosmarinzweige

je ½ Zweig Rosmarin darauf legen

8 lange, dünne Specktranchen

Schnitzel mit je einer Specktranche umwickeln

1 EL Bratbutter

in erhitzte Bratpfanne geben, Schnitzel 2-3 Min. braten, sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 100 °C (Heissluft 80 °C) heissen Ofen 15-20 Min. nachgaren

Die Schnitzel können bei 80 °C (Heissluft 60 °C) problemlos weitere 5-10 Min. warm gehalten werden

Salzkartoffeln

600-800 g Kartoffeln

waschen, schälen, je nach Grösse halbieren oder vierteln, in Siebeinsatz oder Lochschale geben

Salz

würzen, im Dampf ca. 20 Min. weich dämpfen

Lauchgemüse

1 EL Butter

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

andämpfen

600 g Lauchstängel, in Ringe oder Halbringe geschnitten

zugeben, mitdämpfen

2-3 EL Nouilly Prat (trockener Wermut)

0,75 dl Weisswein

ablöschen

1 KL Bouillonpaste

zugeben, mischen, zugedeckt knapp weich dämpfen

1 KL Maizena

1 dl Rahm

anrühren, zum Lauchgemüse geben, aufkochen und weitere 2-3 Min. köcheln lassen

Salz, Pfeffer

abschmecken