

Puten-Saltimbocca mit Pilz-Ragout und Kartoffel-Petersilien-Püree

 happy-mahlzeit.com/2019/11/03/puten-saltimbocca-mit-pilz-ragout-und-kartoffel-petersilien-püree/

Zutaten für 4 Personen

Für das Püree:

- 700 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 Bund Petersilie
- 150 ml Milch
- 50g Butter
- Salz
- Muskatnuss

Für das Pilz-Ragout:

- 300 g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 1 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer

Für das Saltimbocca:

- 4 Putenschnitzel à ca. 160 g
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 4 Stiele Salbei
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt und 1 TL Salz zum Kochen bringen. Etwa 15 - 20 Minuten weichkochen. Die Petersilie abbrausen, die Stiele abzupfen und die Blättchen mit der Milch fein pürieren. Beiseite stellen.

Die Champignons trocken abreiben und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Champignons mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anbraten. Gemüsebrühe und Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pilz-Ragout etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit binden.

Die Putenschnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 2 - 3 Blättern Salbei belegen und mit dem Schinken umwickeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Putenschnitzel darin von beiden Seiten 2 Minuten braten.

Inzwischen die Petersilienmilch und die Butter in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, Petersilienmilch zugeben, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Mit dem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten.

Zum Anrichten das Püree auf Tellern verteilen. Das Pilz-Ragout um das Püree verteilen und je 1 Puten-Saltimbocca darauf legen.

Rezept: Horst Lichter

Prominenter Gast: Mareile Höppner

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 8.10.2016