

# Putenschnitzel mit Rosmarinkruste...

## würzig, kross und saftig...



### Zutaten:

Für 4 Personen

- 4 Putenschnitzel aus der Brust (je ca. 120 g)
- Chilusalz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 halbierte Knoblauchzehe
- 1 TL Öl
- Chilusalz
- 125 g weiche Butter
- 2 EL scharfer Senf
- 1 EL Rosmarinnadeln (frisch geschnitten)
- 1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
- 1 fein geriebene Knoblauchzehe
- 30 g Panko-Mehl (od. Weißbrotbrösel)
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1/4 l heiße Milch
- 30 g getr. Tomaten in Öl
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 2 EL kalte Butter
- frisch geriebene Muskatnuss

### Zubereitung:

1. Für das Püree Kartoffeln waschen, schälen und in 1,5 bis 2 cm große Würfel schneiden. Mit Chilusalz, Lorbeer und Knoblauchhälften im Wasser 20 Min. garen.
2. Inzwischen den Backofengrill auf 250°C vorheizen.
3. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen, das Öl darin verstreichen und die Schnitzel auf beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Mit Chilusalz würzen, auf ein Backblech legen und etwas abkühlen lassen.
4. Währenddessen die weiche Butter schaumig rühren und Senf, Rosmarin, Petersilie, geriebenen Knoblauch und Panko-Mehl (oder Weißbrotbrösel) untermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 1/2 cm dick auf die Schnitzel streichen. Die Schnitzel auf der untersten Schiene 3 bis 5 Minuten goldbraun überbacken. Herausnehmen.
5. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, dabei ganze Gewürze entfernen. Dann durch die Kartoffelpresse drücken und die heiße Milch mit einem Kochlöffel unterrühren. Die Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln, mit Zitronenschale und kalter Butter in Flocken unter das Püree rühren. Zuletzt mit Chilusalz und etwas Muskatnuss würzen. Das Püree auf Teller verteilen und die gratinierten Putenschnitzel daneben setzen.

Guten Appetit!