

Putenfilet gefüllt mit

Käse & Schinken

In Kürbiskernpanier

Serviert mit Petersilienerdäpfel



Zutaten für 4 Personen:

4 große dünne Putenschnitzel (oder 8 kleinere dünne Putenschnitzel)
10 dag Schinken
12 dag würzigen Schnitt-Käse (z.B. Tilsiter, Traungold, o.ä.)
3 Eier
Mehl (griffig)
5 dag Kürbiskerne grob gemahlen
5 dag Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Fett zum Herausbacken
1 Zitrone

80 dag speckige Erdäpfel
1 Bund Petersilie
Etwas Butter
Salz

Schnitzel klopfen, salzen. Käse zwischen Schinkenscheiben geben und auf je eine Schnitzelhälfte legen und mit der anderen Hälfte zudecken (bei kleineren Schnitzeln, auf eines die Schinken-Käsefülle legen und mit weiterem Schnitzel zudecken), fest zusammendrücken (eventuell mit Schnitzelklopfer die Ränder verschließen). Die Kürbiskerne in einer Küchenmaschine grob zerkleinern und mit den Semmelbrösel vermischen. Die Truthahnfilets nun vorsichtig, wie ein Wiener Schnitzel panieren und in heißem Fett (2-3 cm hoch) herausbacken. Vorsicht: Sollte das Fett zu heiß sein und die Panier zu schnell braun werden lassen, kann es passieren, dass der Käse noch nicht richtig weich ist, daher immer etwas langsamer garen als ein wesentlich dünneres Wiener Schnitzel. Zitrone vierteln und mit Putenfilet und Beilage anrichten. Als Beilage paßt perfekt Petersilienerdäpfel: Erdäpfel gut waschen und mit kaltem Wasser zustellen, zugedeckt langsam weichkochen. Erdäpfel sind fertig, wenn sie beim Anstechen durch und durch gleichmäßig weich sind. Nach dem Kochen schälen, Butter in Pfanne erhitzen und die Erdäpfel darin schwenken und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

