

# ÜBERBACKENE PUTENSCHNITZEL

MIT KNOBLAUCH-ZITRONEN-BUTTERSAUCE

## ZUTATEN (für 4 Portionen):

### ÜBERBACKENE PUTENSCHNITZEL:

2	Stk.	Putenschnitzel
1/2		Paprika
1/2		Zwiebel
4	Scheiben	Bauchspeck bzw. Putenschinken
4	Scheiben	Emmentaler
		Estragonenf, Salz, Pfeffer, Öl

*Vegetarische Alternative:*

### ÜBERBACKENE ZUCCHINISCHNITZEL:

*anstatt des Putenschnitzels eine 1 cm dicke Scheibe Zucchini verwenden und Bauchspeck bzw. Putenschinken einfach weglassen!*

### KNOBLAUCH-ZITRONEN-BUTTERSAUCE:

1	Stk.	Knoblauchzehe
1/2	l	Rind- oder Gemüsesuppe
1	Schuss	Zitronensaft
30	g	kalte Butter
		Zucker, Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

- ✘ Die Putenschnitzel halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Schnitzel von beiden Seiten 'scharf anbraten'.

Scharf anbraten:

Fleisch bei sehr großer Hitze in Fett so anbraten, dass sich rasch eine braune Kruste bildet. Der Vorteil: Das Fleisch bleibt saftiger und aromatischer. Außerdem bilden sich am Pfannenboden Röstaromen, die später für ein tolles Aroma in der Sauce sorgen.

*Die Zucchinischnitzel mit Salz bestreuen und einige Zeit ziehen lassen, sodass das Salz dem Gemüse das Wasser entzieht. Anschließend mit Küchenrolle abtupfen, pfeffern und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten.*

- ✘ Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen. Die Bratpfanne nicht abwaschen sondern zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

- ✘ Die Schnitzel nun dünn mit Estragonsenf bestreichen und darauf eine Scheibe Bauspeck/ Putenschinken legen. Zwiebel in Ringe schneiden, Paprika in Streifen und Beides auf den Schnitzeln verteilen. Zum Schluss eine Scheibe Emmentaler darauflegen.

*Das Zucchinischnitzel ebenfalls mit Estragonsenf einstreichen und anschließend mit Zwiebel, Paprika und Emmentaler belegen.*

- ✘ Die Schnitzel nun im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 15-20 min fertigbacken.
- ✘ In der Zwischenzeit den Knoblauch entweder kleinschneiden oder pressen und in die etwas abgekühlte Bratpfanne geben. Bei schwacher Hitze kurz anrösten, mit einer kleinen Prise Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

Mit dem Schuss Zitronensaft ablöschen, die Suppe angießen und die Sauce 3-5 min köcheln lassen. Dann mit Salz würzen.

Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Schneebesen nach und nach unterrühren.