

# Meerrettichschnitzel mit Kartoffel-Apfel-Stampf

Zutaten für 4 Personen

750 g Kartoffeln	schälen, grob würfeln und in ausreichend Salzwasser zusammen mit
2 Stängel frischem Majoran	ca 20 – 25 Minuten kochen. Inzwischen
200 ml Milch	mit
1 EL Butter	
Salz und geriebene Muskatnuss	aufkochen lassen und beiseitestellen.
4 Putenschnitzel	waschen, trockentupfen und auf der Vorder- und Rückseite mit
Meerrettich	bestreichen, kurz liegen lassen.
2 Eier	verquirlen und in einen tiefen Teller geben.
4 EL Mehl	in einen weiteren tiefen Teller geben.
6 – 8 EL Paniermehl	ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Die Schnitzel mit
Pfeffer und Salz	würzen, zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden. Panade leicht andrücken. Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen (ca. 0,5 cm hoch) und die Schnitzel von beiden Seiten jeweils 4 – 5 Minuten goldbraun ausbraten. Auf Küchenpapier legen und in den heißen Backofen stellen – eventuell Alufolie lose darüberlegen. Die Kartoffeln abgießen, Majoran entfernen und zurück in den Topf geben. Die Muskatmilch zugießen und alles grob zerstampfen.
1 ½ Äpfel (leicht säuerlich)	fein raspeln und zum Kartoffelstampf geben. Von
1 – 2 Stängeln Majoran	die Blätter abzupfen, fein hacken und ebenfalls zum Kartoffelstampf geben. Gut mischen und mit
Salz, Pfeffer und evtl. Muskat	fein abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben.
1 Bio-Zitrone	in Spalten schneiden. Die Schnitzel mit dem Kartoffelstampf und den Zitronenspalten anrichten. Zum Garnieren noch etwas
Apfel	frisch über den Kartoffelstampf raspeln.



Fleisch: Geflügel