

Lokalzeit Südwestfalen

#olafunterwegs – Kochbuch aus Lüdenscheid

Sahneschnitzel a la Jens

Rezept für 8 kleine Portionen

Für das Sahneschnitzel

2 dicke Zwiebeln

300g. Pilze (z.B. Austernpilze, Kräutersaitlinge oder Champignons)

2 El. gewürfelter, magerer Speck

2 El. Pflanzenöl

250g. Sahne

250g. Schmand

1 Knoblauchzehe

1 Tl. fein gehackter Thymian

1 Tl. fein gehackter Rosmarin

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

8 kleine Steaks a 80 Gramm

8 Scheiben Cheddarkäse

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten und glasig schwitzen. Den Speck beifügen und kurz mitbraten, die Pilze grob würfeln und dazugeben. Den Knoblauch in feine Würfel schneiden und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen und zusammen mit Thymian und Rosmarin dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit die Steaks in einer vorgeheizten Pfanne mit etwas Pflanzenöl von beiden Seiten 20 Sekunden anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform nebeneinanderlegen. Die Steaks mit je einer Scheibe Käse belegen und einen Esslöffel der Zwiebelmischung darauf geben. Die restliche Zwiebelmasse mit Sahne und Schmand auffüllen, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Die Schnitzel mit der Masse übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten goldbraun überbacken.

Gedünsteter Spitzkohl

1 Spitzkohl

Je ein Zweig Thymian und Rosmarin

2 El. Pflanzenöl

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Den Spitzkohl in 8 gleichmäßige Spalten schneiden und in einer Pfanne mit dem Pflanzenöl von beiden Seiten anschwitzen. Die Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit den Kräuterzweigen dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, mit etwas Wasser ablöschen und bei kleiner Temperatur von beiden Seiten etwa 6 Minuten garen, bis der Spitzkohl nur noch leichten Biss hat.

Rösti

800 Gramm Kartoffeln

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Pflanzenöl zum Braten

Die Kartoffeln schälen, und grob reiben, die Zwiebel ebenfalls schälen und fein reiben. Beides in eine Schale geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und 5 Minuten stehen lassen. Die Kartoffelmasse mit den Händen kräftig ausdrücken, zu kleine Rösti formen und mit Pflanzenöl in einer vorgeheizten Pfanne von beiden Seiten goldbraun und kross braten. Die fertigen Rösti auf einem Küchentuch trocken tupfen und sofort servieren.