

Putenschnitzel an Salbei-Sauce

Serviert mit Gnocchi

Rezept für saftig, zarte Putenschnitzel an einer mediterranen Salbeisauce. Eine aromatische Köstlichkeit serviert im italienischen Stil mit Gnocchi. So müsst Ihr Putenschnitzel einfach mal probieren. Das Ganze hat wirklich Suchtpotenzial. Dazu könnt Ihr alles ganz einfach und recht schnell auf den Tisch zaubern.

Zutaten

- 4 Putenschnitzel
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Schmand
- 100 g Frischkäse
- 12 Salbeiblätter
- 60 g Butter
- 120 ml Weißwein
- 200 ml Kalbsfond
- 100 g Parmesan
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 400 g Gnocchi

Zubereitung

- Zunächst die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Nun mit etwas Butter glasig andünsten und die Hälfte der Salbeiblätter beigeben. Alles mit dem Weißwein ablöschen und noch ein paar Minuten köcheln lassen.
- Als nächstes den Kalbsfond unterrühren und solange köcheln bis sich die Menge auf etwa die Hälfte reduziert hat.
- Nun den Schmand und den Frischkäse unterrühren. Wenn Euch die Sauce zu flüssig ist mit etwas Saucenbinder nachhelfen. Parmesan reiben und in der Sauce schmelzen lassen, dabei regelmäßig umrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Gnocchi nach Packungsanleitung al dente kochen.
- Die Putenschnitzel abwaschen, trockentupfen und mit einem Fleischhammer flach klopfen dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Öl und den restlichen Salbeiblättern in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten.
- Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren.
- Putenschnitzel mit etwas Sauce auf Tellern anrichten, mit ein paar Salbeiblättern garnieren und die Gnocchi dazu reichen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/putenschnitzel-salbei-sauce/>