Artikel vom 03.12.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 00:54 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/puten-medaillons-mit-kartoffelschmarrn

# Puten-Medaillons mit Kartoffelschmarrn



Foto: IDG

**Zutaten (für 4 Personen):**

1 kg Putenbrust

200 g festkochende Kartoffeln

100 g durchwachsener Speck

1 Stange Lauch

100 g Butter

4 Eier

125 ml Milch

120 g Mehl

1 EL saure Sahne

Salz und Pfeffer

Abrieb einer Muskatnuss

60 g Butterschmalz

½ Bund Schnittlauch

½ TL rosa Beeren

1 Zitrone

1 TL Meersalz

2 EL Butterschmalz

400 ml Geflügelfond

200 ml weißen Portwein

2 Zweige Rosmarin

200 g Feldsalat

1 Radicchio

1 Prise Zucker

1 EL hellen Balsamico

2 EL Walnussöl

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln garen, abkühlen lassen, pellen und grob reiben. Speck und Lauch fein würfeln, in 30 g Butter goldbraun anbraten und herausnehmen. Die Eier trennen. Milch und Eigelb mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl und saure Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Kartoffelraspeln und Speckmischung darüber verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne bei 180 °C im Ofen circa 10 bis 15 Minuten fertig backen. Mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. 50 g Butterflocken darüber verteilen und den Schmarrn darin schwenken und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Rosa Beeren, Zitronenabrieb und Meersalz in einem Mörser fein zerreiben. Die Putenbrust in Medaillons schneiden, mit der Gewürzmischung einreiben und in 10 g Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und im Ofen 6 bis 8 Minuten fertig garen. Danach etwa 3 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Geflügelfond, Portwein und Rosmarin auf 100 ml einkochen. Den Rosmarin entfernen und die restlichen 10 g kalte Butter kurz vor dem Servieren unter den Sud rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat und Radicchio putzen, in Stücke zupfen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico und Walnussöl vermengen. Den Kartoffelschmarrn zusammen mit dem Salat und den Puten-Medaillons auf Tellern anrichten. Mit der Sauce beträufeln, servieren und genießen.

*IDG*