Kartoffelpüschneemänner mit Herzschnitzel und Weißweinsahnesosse



Rezept und Foto von Fee´s Koch- und Backwelt

Zutaten:
Für die Kartoffelpüschneemänner:
10 mittelgroße Kartoffeln
Salz
Muskat
50 ml Sahne
1 kl. Karotte für Besen und Nase
Schwarze Oliven für die Augen

Für das Fleisch und die Soße:
6 Schweineschnitzel
1 Schlottenzwiebel
50ml Weißwein
100ml Kalbsfond
50ml Sahne
Salz
Pfeffer

Öl zum braten

Zubereitung:
Die Schnitzel salzen und pfeffern, in Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im restlichen Fett in der Pfanne die klein geschnittenen Schalottenzwiebeln andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, aufkochen und Sahne zugeben.

Fleisch zur Soße geben und alles 45 Min köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser in der Cooking Chef bei 100°C kochen bis sie weich sind.

Währenddessen die Karotte und Oliven zuschneiden. Die Karotte kurz in heißem Wasser kochen, damit sie nicht zu hart ist, aber trotzdem noch standfest. Alternativ können sie im Dampfgareinsatz einfach über die Kartoffeln zum Angaren gegeben werden.

Die Kartoffeln über einem Sieb abtropfen lassen und zurück in die Cooking Chef Schüssel geben. Sahne, etwas Salz und Muskat zugeben und mit dem Ballonschneebesen rühren, bis daraus ein schöner Brei ohne Klumpen geworden ist.

Den Kartoffelbrei nun in 2 verschieden große Kugeln formen und aufeinander setzen, dekorieren. Das Schnitzel mit dem Messer oder einer Ausstechform zu einem Herz formen.