

Polenta-Käsetaler

mit Bergler, Putengeschnetzeltem und gedünsteten Karotten

Zutaten für 4 Personen

Für die Polenta-Käsetaler:

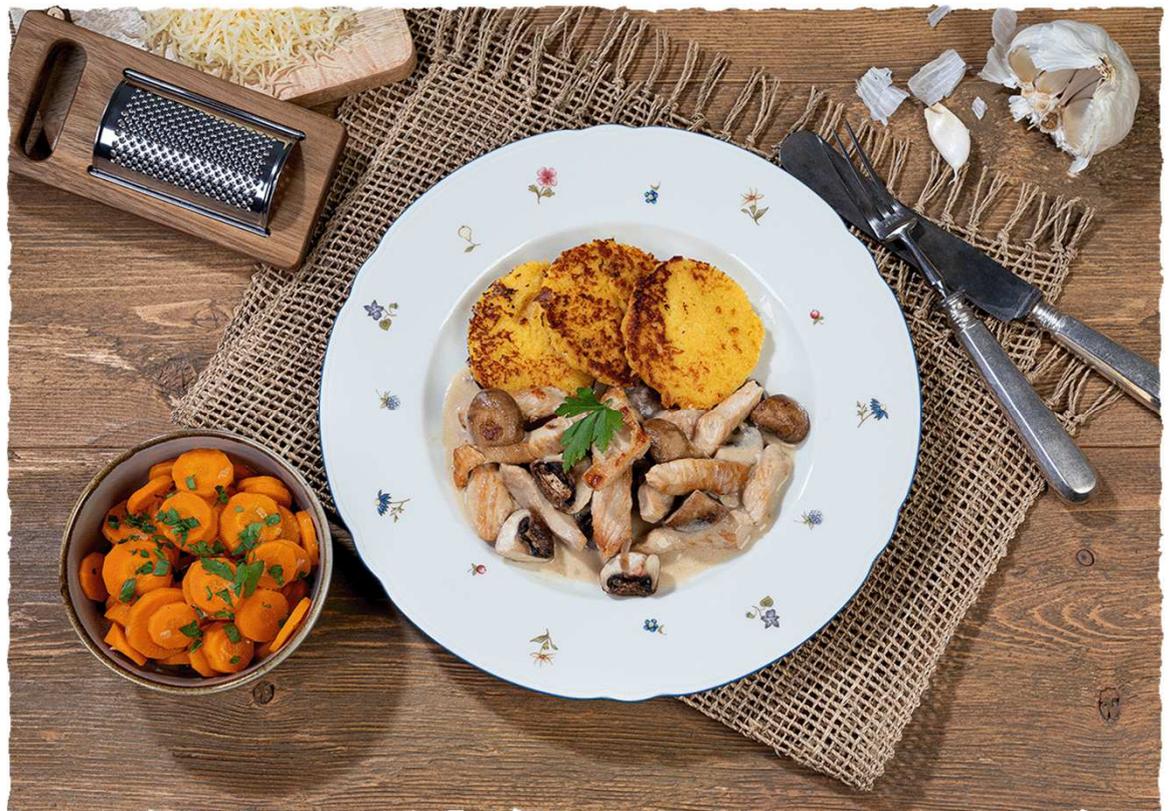
200 ml Heumilch
 1 TL Speisestärke
 50 g Almbutter
 100 g Polenta
 1 Ei & 1 Eigelb
 100 g Bergler, gerieben
 Salz, Muskat

Für das Putengeschnetzelte:

600 g Putenschnitzel
 1 Knoblauchzehen
 1 Zwiebel
 250 g Champignons
 2 EL Butterschmalz
 200 ml Geflügelfond
 200 ml Schlagsahne
 50 ml Weißwein
 3 TL Speisestärke
 Salz, Pfeffer

Für die gedünsteten Karotten:

5 Karotten
 1 EL Almbutter
 1 TL Zucker
 100 ml Gemüsebrühe
 1 Spritzer Zitronensaft
 Petersilie, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Für die Käsetaler zunächst Heumilch in einem Topf erwärmen und zusammen mit Speisestärke, Almbutter, Salz und Muskat aufkochen.
2. Die Polenta einrühren und bei niedriger Hitze 2-3 Minuten unter Rühren quellen lassen.
3. Vom Herd nehmen und Ei, Eigelb und geriebenen Bergler unterheben. Mit Salz und Muskat abschmecken und den Teig ca. 10 min ruhen lassen.
4. Währenddessen die Karotten putzen, schälen und in Scheiben schneiden.
5. In heißer Almbutter bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und leicht karamellisieren lassen.
6. Brühe zugeben und mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.





7. Die Karotten zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 min gar dünsten.
8. Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren zugeben.
9. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Knoblauch und Zwiebel schälen und beides fein würfeln. Champignons putzen und vierteln.
11. 1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Putenfleisch scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abdecken.
12. Knoblauch, Zwiebel und Champignons bei mittlerer Hitze in derselben Pfanne mit restlichem Butterschmalz andünsten.
13. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen. Geflügelfond und Sahne unterrühren.
14. Die Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und unter die Sauce rühren. Kurz aufkochen lassen, Fleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
15. Nun die Almbutter in einer Pfanne erhitzen jeweils 1 EL der Polenta Masse in die Pfanne geben.
16. Mit dem Esslöffel leicht andrücken und zu Talern formen und diese goldbraun anbraten.
17. Zusammen mit dem Geschnetzelten und den Karotten servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

