

Putenmedaillons im Erdäpfelmantel

mit Schnittlauch-Dipp und Radieschen-Vogersalat



Zubereitung

Die Putenmedaillons leicht klopfen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die festkochenden Kartoffeln fein raspeln. Die geraspelten Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat und dem verquirlten Ei durchmengen.

Anschließend die Putenmedaillons in der Masse einpacken, kurz von beiden Seiten anbraten und auf einem Blech im Heißluftofen bei 160° C ca. 8 – 10 min backen.

Den Vogersalat putzen und die Radieschen in Scheiben schneiden. Aus dem Essig, Öl, Salz, Pfeffer, etwas Wasser und einer Prise Zucker ein Dressing herstellen und damit den Salat marinieren.

Den Joghurt mit etwas Knoblauch und dem frisch gehackten Schnittlauch sowie etwas Salz vermischen. Die Zutaten nicht zu stark verrühren, da es sonst zu flüssig wird. Abschmecken und servieren. Guten Appetit.

Zutaten für 4 Portionen

8 Putenmedaillons á ca. 60 g
600 g Kartoffeln
1 Ei
1 Pack Feldsalat
1 Bund Radieschen
4 EL Apfelessig
2 EL Kürbiskernöl
1 Becher Naturjoghurt
3 EL Schnittlauch
1 Knoblauchzehe