



HUG Snack-Tartelettes Carré 7 cm

## Schmetterlings-Rinds-Schnitzel auf grünen Erbsen mit Trüffelstosskartoffeln an Portweinjus

Rezept von Meta Hildebrand, Restaurant Meta's Kutscherhalle in Zürich, Kochbuch Ecken & Kanten

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

4 Stück Rindsplätzli, 1 cm dick

3 EL Olivenöl

Currypulver

Paprikapulver

Senfpulver

Salz, Pfeffer

800 g Kartoffeln, mehlig kochend, geschält

5 dl Milch

1 TL Gemüsebouillonpaste

1 Stück Trüffel, frisch, ca. 70g

4 EL Trüffelöl

Salz, Pfeffer

5 dl Portwein

2 dl Rotwein

4 EL Zucker

1 TL Bratenjuspaste

Etwas Maizena express, braun

300 g Erbsen, grün

1 EL Butter

1 Prise Zucker, Salz





## **Zubereitung:**

### **Trüffelstosskartoffeln**

Kleingeschnittene Kartoffeln mit der Milch in die Pfanne geben und mit der Gemüsebouillonpaste würzen. Unter ständigem Rühren die Kartoffeln weich kochen. Anschliessend die Milch in ein Gefäss abgiessen und mit der Holzgabel die Kartoffeln kräftig zerstampfen. Das Trüffelöl und den frisch gehackten Trüffel untermischen.

Die Trüffelstosskartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit der aufgefängenen Milch verfeinern.

### **Sauce**

Portwein, Rotwein und Zucker zum Sieden bringen und um die Hälfte einreduzieren lassen.

Die Bratenjuspaste dazugeben und allenfalls mit Salz abschmecken.

Wichtig: Kein Pfeffer dazugeben, da dieser Punkte hinterlässt. Nach Wunsch mit etwas Maizena express braun abbinden.

### **Erbsen**

Erbsen in Salzwasser bissfest garen. Anschliessend Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Erbsen, den Zucker und etwas Salz dazugeben und abschwenken.

### **Fleisch**

Rindsplätzli mit Curry-, Paprika-, Senfpulver und etwas Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl beidseitig anbraten. Fleisch mittels Schablone oder Ausstecher in Schmetterlingsform schneiden und nochmals kurz in der Pfanne erwärmen.

TIPP: Schmetterlingsschablone aus Karton selber herstellen.

