Truthahnschnitzel mit Kreuzkümmel, Koriander und Weisswein

Am Vortag:

2 EL Minze, 2 EL Petersilie, 2 EL Koriander und **1 Knoblauchzehe** grob schneiden und mit **0,3 dl Zitronensaft, 0,3 dl Olivenöl, 0,75 dl Weisswein, 1 TL Kreuzkümmel** und **Pfeffer aus der Mühle** im Mixer grob pürieren. **2 Truthahnschnitzel** mit der Marinade übergiessen und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

La Mise en Place:

Olivenöl, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Die Marinade leicht vom Fleisch streifen. In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Schnitzel darin schön braten.

Die Vollendung:

Die restliche Marinade in einem kleinen Topf erhitzen und 15 Minuten köcheln, bis sie um die Hälfte reduziert ist. Mit Pfeffer bestreuen.

Genusserhöhung:

In der Bärlauchzeit Petersilie und Koriander durch Bärlauch ersetzen!

Das passt dazu:

Kartoffelstock