Pilzrahm-Nuss-Geschnetzeltes zu Kartoffel-Walnuss-Rösti

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	883 kcal / 3699 kJ	Fett:	60 g
Eiweiß:	43 g	Davon gesättige Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	43 g	ungesättige Fettsäuren:	45 g

Zutaten für 4 Portionen :

150 g	kalifornische Walnusskernhälften
750 g	Kartoffeln
1	Eigelb (Größe M)
15 g	Mehl
	Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
7 – 8 EL	Öl
500 g	Schweineschnitzel
2	Zwiebeln
150 g	Champignons
100 g	Kräuterseitlinge
75 g	Gewürzgurken
250 ml	Gemüsebrühe
100 g	Schlagsahne
2 TL	Senf
20 g	heller Soßenbinder
1/2 Bund	Schnittlauch

Zubereitung:

1. 100 g Walnüsse hacken. Kartoffeln schälen und raspeln. Eigelb, Mehl und Kartoffeln verkneten und Walnüsse untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. 2-3 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse ca. zwölf Rösti (à ca. 7 cm Ø) portionsweise darin unter Wenden 5-7 Minuten braten. Rösti aus der Pfanne nehmen und warm halten.

2. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Pilze putzen und säubern. Große Pilze evtl. halbieren. Gewürzgurken abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch in zwei Portionen goldbraun anbraten, herausnehmen. Ein Esslöffel Öl zum Bratfett geben, Zwiebeln ca. 3 Minuten darin andünsten. Pilze dazugeben und 4-5 Minuten andünsten. Gemüsebrühe und Sahne zugießen. Unter Rühren aufkochen, Senf einrühren und ca. 5 Minuten unter Rühren köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soßenbinder einrühren, noch einmal aufkochen. Fleisch, 50 g Walnüsse und Gurken zufügen. 1-2 Minuten köcheln lassen und die Pfanne vom Herd nehmen.

3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, acht Halme zum Garnieren beiseitelegen, restliche Halme in Röllchen schneiden. Geschnetzeltes mit je drei Rösti auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Schnittlauchhalmen garnieren.