

Hähnchen-Nuss-Schnitzel mit Prinzesskartoffeln

Für zwei Personen

Für das Nuss-Schnitzel:

2 Hähnchenbrustfilets, à 130 g	3 EL Butterschmalz	4 EL Mehl
1 Ei	50 g Mandelblättchen	50 g gehackte Erdnusskerne
Salz, Pfeffer		

Für die Kokossauce:

1 Stange Lauch	100 g Möhren	1 gelbe Paprika
1 Zwiebel	1 TL Butter	100 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer		

Für die Prinzesskartoffeln:

250 g kleine mehlig. Kartoffeln	2 Eier	50 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Kokossauce eine Pfanne mit der Butter warm erhitzen. Für die Prinzesskartoffeln die Kartoffeln waschen und gar kochen. Anschließend schälen, kleinschneiden, die Milch zugeben und pürieren. Die Eier aufschlagen und die Eigelb mit der Kartoffelmasse in einer Schüssel vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Rosetten spritzen. Die Kartoffelrosetten anschließend im Ofen zehn Minuten backen bis die Spitzen braun werden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Möhren schälen, den Lauch und den Paprika waschen und das Gemüse kleinschneiden. Anschließend die Zwiebelwürfel in die warme Butter geben und glasig dünsten. Das Gemüse hinzufügen und zwei Minuten in der Butter schwenken. Die Kokosmilch hinzufügen und zehn Minuten köcheln lassen. Für die Nuss-Schnitzel die Mandeln und Erdnüsse vermischen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und anschließend erst längs und die entstandenen Hälften waagrecht halbieren. Die Hähnchenbrustfilets mit Pfeffer und Salz würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Für die Panade das Ei aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen. Die Filets anschließend hintereinander durch das Mehl, das Ei und den Nussmix ziehen. Anschließend die Filets in das Butterschmalz geben und bei geringer Hitze das Fleisch von beiden Seiten je drei Minuten goldgelb braten. Die Nuss-Schnitzel mit Prinzesskartoffeln und Kokossauce auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Pöllath am 15. Oktober 2014