

Pollo-fino-Schnitzel von Maispoularde, Pmmes frites

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

4 Pollo Fino von der Maispoularde	1 Zitrone, Abrieb, Saft	2 Eier
50-100 ml Sahne	Panko	Mehl, Type 405
Fett	Salz	Pfeffer

Für die Süßkartoffelpommes:

1 große Süßkartoffel	Paprikapulver edelsüß	1-2 EL Kartoffelmehl
Fett	Salz	

Für den Gurken-Nektarinen-Salat:

½ Salatgurke	2 Nektarinen	60 g Pinienkerne
2 Zweige glatte Petersilie	weißer Balsamicoessig,	1 Prise Zucker
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

2 Zweige glatte Petersilie	100 g Schmand	1 Knoblauchzehe
	1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel: Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Fett erhitzen und mit einem Holzkochlöffel testen, ob das Fett sprudelt. Das Fett sollte nicht zu heiß sein.

Sahne in einen Sahnesyphon geben und aufschlagen. Dann eine Panierstraße aufbauen. Dafür in eine Schale Mehl geben, in einer zweiten Schale Eier mit geschlagener Sahne verquirlen. Mischung gut mit Salz und Pfeffer würzen. In eine dritte Schale Panko geben.

Fleisch von der Haut befreien, evtl. zurechtschneiden und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch erst in Mehl wenden, dann durch Ei-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss in Panko panieren.

Schnitzel im Fett von beiden Seiten goldbraun braten und arrosieren.

Wenn die Schnitzel fertig sind, aus dem Fett nehmen und mit Küchenkrepp von überschüssigem Fett befreien. In den Backofen geben und fertig garen. Vor dem Anrichten etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb über die Schnitzel geben. Mit einem diagonalen Schnitt anrichten.

Für die Süßkartoffelpommes: Süßkartoffel in ca. 1 cm dicke und 12 cm lange Sticks schneiden. Zweimal gründlich wässern, danach gut abtrocknen. Bevor die Pommes in die Fritteuse kommen, einmal in eine Wasser-Kartoffelmehl-Lauge tauchen, damit sie knusprig werden. Pommes schön braun und knusprig frittieren. Nach dem Entnehmen sofort salzen und mit Paprikapulver bestäuben. Auf Küchenkrepp geben, um überschüssiges Fett zu absorbieren.

Für den Gurken-Nektarinen-Salat: Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen.

Gurke in Halbmonde schneiden. Salzen und zum Entwässern etwas stehen lassen.

Nektarinen schälen und in gleich große Würfelchen schneiden. Gurke und Nektarinen vermengen, mit Balsamico und Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Öl unterrühren. Salat im Ring anrichten.

Pinienkerne in etwas Öl braten und auf den Salat geben. Mit Petersilie garnieren.

Für den Dip: Kräuter fein schneiden. Knoblauch abziehen und in sehr kleine Würfelchen schneiden. Schmand mit Petersilie, Schnittlauch und Knoblauch verrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und zum Anrichten die Spitze abschneiden. In einem Schälchen anrichten.

Kurt Daibenzeiher am 19. Juni 2023