

Hähnchen-Schnitzel mit Champignon-Rahm-Soße und Bohnen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hähnchenbrüste	2 Eier	200 g Butterschmalz
50 g Semola	Paniermehl	100 ml neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Champignon-Rahmsauce:

200 g Portobello	1 Zwiebel	50 g Butter
200 ml Sahne, 32%	100 ml Rinderfond	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Mehl, Öl	Salz, Pfeffer	

Für die Bohnen:

200 g Prinzessbohnen	5 Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
Butter	100 ml Weißwein	1 Prise Zucker
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	Eiswasser

Für die Kartoffeln:

5-6 festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
100 ml Rinderfond	2 Zweige Rosmarin	Öl, Pfeffer

Für das Fleisch: Die Hähnchenbrüste der Länge nach teilen und anschließend plattieren. Dann mit Wasser benetzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel zunächst im Semola wenden, dann durch das leicht verquirlte Ei ziehen und letztlich mit dem Paniermehl panieren. Panierung nicht andrücken.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1,5 Minuten goldgelb braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Champignon-Rahmsauce: Pilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. Zwiebel abziehen, sehr fein schneiden und zusammen mit Butter in die Pfanne geben, bis die Zwiebeln etwas glasig sind. Alles mit etwas Mehl bestäuben, sodass eine leichte Mehlschwitze entsteht. Mit Fond ablöschen und kurz zum Köcheln bringen. Anschließend die Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch klein schneiden, hinzugeben und alles ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Bohnen: Von den Bohnen die Enden entfernen, ca. 5-10 Minuten in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken.

Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und in einer Pfanne in Butter glasig braten, anschließend die Bohnen hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten. Danach mit Weißwein ablöschen, dann Zucker hinzufügen, sodass alles leicht karamellisiert.

Tomaten halbieren, zu den Bohnen geben und kurz ziehen lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Kartoffeln: Kartoffeln schälen und die Enden großzügig entfernen, sodass zylinderförmige Formen entstehen. Kartoffeln in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Enden goldbraun anbraten, dann Fond hinzufügen.

Kartoffeln zugedeckt ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Zwischendurch einmal wenden. Sobald der Fond verdampft ist, Butter, Knoblauch und Rosmarin zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und schwenken. Alles mit Pfeffer abschmecken.

Riccardo Lakotta am 25. Juli 2023