

Schnitzelchen vom Maishähnchen mit Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:	2 Maishähnchen-Schnitzel	1 Zitrone, Abrieb
1 Limette, Abrieb	2 Eier	250 ml Buttermilch
100 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
4 Zweige Thymian	100 g Pankobrösel	30 g Semmelbrösel
100 g Mehl	25 g Stärke	Salz, Pfeffer
Für den Kartoffelsalat:	500 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Radieschen
1 säuerlicher Apfel	6 mittelgroße Gewürzgurken	50 ml Gurkenflüssigkeit
1 große Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	2 TL mittelscharfer Senf
25 ml Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1,5 TL Zucker
50 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	
Für den Ketchup:	250 g Brombeeren	400 g gehackte Tomaten
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Thymian
2 EL Aceto Balsamico bianco	2 EL Rohrzucker	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	150 ml Wasser	
Für die Garnitur:	1 Zitrone, Scheiben	

Für das Fleisch: Die Schnitzel waschen, trockentupfen und in breite Streifen schneiden. Petersilie, Koriander und Thymian hacken. Zitrone und Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Buttermilch, Kräuter, Abrieb von Zitrone und Limette, Salz und Pfeffer verrühren und das Fleisch 5-10 Minuten darin einlegen.

Mehl mit Stärke und 1 TL Salz vermengen. Eier verquirlen. Pankobrösel mit Semmelbrösel und Salz vermengen. Aus der Mehl-Stärke-Mischung, den verquirlten Eier und den Bröseln eine Panierstraße bereitstellen.

Die eingelegten Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und schließlich in den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 2 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat: Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und mit Salz garkochen.

Abgießen, abschrecken und etwas abkühlen lassen.

Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Gurkenflüssigkeit, Senf, Weißweinessig, Zucker, Öl, etwas Salz, ordentlich Pfeffer sowie die fein gehackte Zwiebel vermengen.

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden, ebenso die lauwarmen Kartoffeln.

Kartoffeln, Gewürzgurken, Apfel und Vinaigrette in eine große Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Frühlingszwiebeln putzen, in kleine Röllchen schneiden und unter den Salat heben. Mit Radieschen und Petersilie garnieren.

Für den Ketchup: Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch, Brombeeren und Tomaten ca. 5 Minuten anschwitzen. Zucker zugeben. 150 ml Wasser, Thymian und Salz begeben und unter Rühren aufkochen lassen. Hitze reduzieren, ca. 20-25 Minuten köcheln, bis die Masse dickflüssig ist.

Masse pürieren und durch ein Sieb streichen. Aceto balsamico bianco daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Zitrone in Scheiben schneiden und diese als Garnitur verwenden.

Matthias Kalthoff am 09. September 2024