

Hähnchen-Schnitzel mit Tatarská-Dip, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehlig. Kartoffeln	150 ml Milch	150 g Butter
150 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Hähnchenschnitzel:

2 Hähnchenschnitzel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Frucht	1 Ei
100 g Semmelbrösel	100 g Mehl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 Zitrone, Saft	20 ml Apfelessig
50 g Zucker		

Für den Tatarská-Dip:

2 Essiggurken mit Saft	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
1 Ei	2 TL mittelscharfer Senf	150 ml neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 EL Mehl	Pflanzenöl
-----------------------	-----------	------------

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in etwas Wasser mit Fond weichkochen. Milch erwärmen. Kartoffelwasser abgießen und warme Milch hinzufügen. Geriebene Muskatnuss, 100 g Butter, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und zu einem Püree stampfen. Zum Schluss restliche Butter unterrühren und servieren.

Für das Hähnchenschnitzel:

Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei mit Salz und Pfeffer und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Hähnchenschnitzel anschließend in einer Pfanne mit reichlich Öl goldgelb ausbacken und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Für den Gurkensalat:

Gurke mit einem Spiralschneider in dünne Spiralen schneiden und in Zucker und Zitronensaft einlegen. Mit Apfelessig abschmecken.

Für den Tatarská-Dip:

Öl, Ei, Senf und etwas Saft der Essiggurke in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer weichen Masse emulgieren.

Essiggurken klein schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Essiggurken und Zwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in einer Pfanne mit reichlich Öl goldbraun rösten. Über das Kartoffelpüree geben.

Robin Lursky am 19. September 2024