

Schnitzel von der Maispoularde

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Bund Koriander	1 Apfel
4 Bio-Limetten	1 EL Olivenöl	40 ml Weißwein
20 ml weißer Portwein	2 Msp. Anapurna-Curry	80 g frischer Ingwer
300 g Pankobrösel	3 EL Mehl	2 Eier
Salz	Piment d'Espelette	60 g Crème-fraîche
4 Maispoulardenkeulen	150 g Butterschmalz	

Schalotten schälen und fein schneiden.

Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und die Hälfte davon fein schneiden.

Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel fein würfeln.

Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen. Von der Hälfte der Limetten die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die restlichen Limetten für die Dekoration zur Seite legen.

Für den Dip in einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen.

Mit Weißwein, Portwein und Limettensaft ablöschen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Apfelwürfel, Curry und fein geschnittenen Koriander zugeben und kurz anschwitzen. Dann alles in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Panade den Ingwer schälen und fein reiben.

Pankobrösel mit Ingwer und abgeriebener Limettenschale mischen. Diese Mischung in einen tiefen Teller geben.

Mehl auf einem großen flachen Teller geben.

Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Die Crème fraîche aufschlagen und unter die Apfelreduktion mischen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen und bis zum Servieren kalt stellen.

Die ausgelösten Poulardenkeulen zwischen einen Gefrierbeutel legen und plattieren.

Fleisch leicht salzen und dann im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und in der Brösel-Mischung wenden.

Tipp: Man kann das Schnitzel auch zwei Mal panieren, dann wird die Kruste noch intensiver.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb von beiden Seiten braten.

Die restlichen Limetten in Scheiben oder Viertel schneiden.

Schnitzel auf Teller geben, Apfel-Curry-Dip zugeben und mit Limetten und Korianderblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 09. Juni 2020