

Hähnchen-Schnitzel, Haselnuss, Apfel-Schalotten-Chutney

Für 4 Personen:

Für das Chutney:

5 Äpfel	8 Schalotten	3 EL Zucker
1/2 l Gemüsefond	2 EL Senfkörner	100 ml Weißweinessig
Salz	Cayennepfeffer	

Für die Hähnchenschnitzel:

4 Hähnchenkeulen	Salz	Pfeffer
60 g Toastbrot	50 g gemahl. Haselnüsse	2 Eier
Mehl	3 EL Pflanzenöl	2 EL Butter

Für das Chutney Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln.

Schalotten abziehen und ebenfalls grob würfeln.

Zucker und etwas Fond (oder Saft) in einen großen Topf geben, erhitzen und köcheln lassen, bis der Zucker karamellisiert.

Schalotten zugeben und leicht glasig karamellisieren.

Äpfel und Senfkörner untermischen, sowie restlichen Fond und Essig angießen. Unter gelegentlichem Rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze offen dicklich einkochen.

Während das Chutney einkocht, die Hühnerkeulen vorbereiten. Dazu Haut abziehen und die Knochen vom Fleisch lösen. (Haut und Knochen z. B. zum Kochen eines Fonds verwenden) Keulenfleisch jeweils in etwa 23 kleinere Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rinde vom Brot entfernen. Das Brot fein reiben bzw. zu Bröseln mixen.

Haselnüsse und Brotbrösel auf einem großen Teller vermischen.

In einem tiefen Teller die Eier verquirlen. Mehl auf einen dritten Teller geben.

Die Hühnerstücke portionsweise zunächst im Mehl wenden, überschüssige Mehl sacht abklopfen. Fleisch dann durch das Ei ziehen, etwas abtropfen lassen.

Hähnchenstücke zuletzt in der Haselnussmischung wenden und rundum panieren.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen.

Die Hähnchenstücke darin unter Wenden goldbraun und knusprig gar braten.

Chutney mit Salz, Cayennepfeffer und evtl. noch etwas Zucker und Essig abschmecken.

Haselnuss-Hähnchen und Chutney anrichten. Dazu schmeckt Reis.

Extra-Tipp:

Wenn das Chutney sofort kochend heiß in vorbereitete, heiß ausgespülte Konfitüren-Gläser (mit Twist-OffVerschluss) eingefüllt und fest verschlossen wird, hält es sich kühl und dunkel gelagert bis zu vier Wochen. Geöffnete Gläser in den Kühlschrank geben und rasch verbrauchen.

Kevin von Holt am 28. März 2023