

# Puten-Schnitzel mit Cashew-Kruste, Zitronengras-Schaum

## Für 2 Personen

4 Stängel Zitronengras	1 Schalotte	4 EL eiskalte Butter
50 ml trockener Weißwein	100 ml Geflügelfond	100 g Sahne
2 Putenschnitzel	50 g Cornflakes	50 g Cashewkerne
1 Ei (Größe M)	Chilipulver	2 EL Öl
Salz, weißer Pfeffer	1 Spritzer Limettensaft	

Für den Zitronengrasschaum das Zitronengras waschen, putzen, leicht anquetschen und in feine Ringe schneiden. Die Schalotte schälen und klein würfeln. 1 EL Butter bei mittlerer Hitze zerlassen, die Schalotte darin glasig dünsten. Das Zitronengras dazugeben und kurz mitdünsten. Wein und Fond dazugießen und alles bei starker Hitze 5-10 Minuten offen kochen lassen.

Die Mischung mit dem Stabmixer kurz pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Wieder in den Topf geben, mit der Sahne verrühren und nochmals 2-3 Minuten kochen lassen. Die Sauce warm halten.

Die Schnitzel längs ein-, aber nicht durchschneiden, dann auseinanderklappen und mit dem Handballen gleichmäßig flach drücken. Jedes Schnitzel in Herzform zurechtschneiden. Die Cornflakes leicht zerbröseln und die Cashewkerne fein hacken. Beides miteinander mischen und auf einen großen Teller geben. Auf einem zweiten großen Teller das Ei locker verquirlen.

Die Putenschnitzel mit Salz und wenig Chilipulver würzen. Die Schnitzel zuerst im Ei, dann in der Cornflakes-Cashew-Mischung wenden. Das Öl und 2 EL Butter in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Zwischendurch die übrige Butter mit dem Stabmixer unter die Sauce schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Die Schnitzel mit dem Zitronengrasschaum servieren.

Christian Henze am 24. Mai 2019