

Curry-Schnitzel vom Huhn mit Gurken-Salat

Für 2 Personen:

1 Hähnchenbrust	1 Gurke	2 EL Crème-fraîche
2 TL Currypulver	1 Spur Essig	2 Eier
100 g Mehl	200 g Paniermehl	1 EL Butter
1/2 Bund Basilikum, gehackt	5 EL Bratöl	1 Msp. Salz

Die Hähnchenbrust schräg in dünne Scheiben schneiden.

Die Gurke schälen, entkernen und in Halbmonde schneiden.

Die Eier schlagen.

Hähnchenbrustscheiben von beiden Seiten salzen. Mehl mit 1 TL Currypulver vermengen. Anschließend die Hähnchenbrustscheiben im Curry-Mehl wenden, durchs Ei ziehen und abschließend mit Paniermehl panieren.

Die Hähnchenschnitzel für jeweils 3 Minuten von beiden Seiten in heißem Bratöl knusprig braten.

Währenddessen in einer anderen Pfanne Butter erhitzen und 1 TL Currypulver dazugeben. Das Currypulver ganz kurz miterhitzen. Dann die Hitze reduzieren, Crème fraîche dazugeben und in der Curry-Butter verlaufen lassen. Von der Hitze nehmen und Essig, Basilikum und Gurke dazugeben. Mit Salz würzen, vermengen und ca. 1 Minute ziehen lassen.

Die Hähnchenschnitzel aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und zusammen mit dem Gurkensalat auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 03. März 2022