

Hähnchen-Schnitzel mit Mozzarella-Salat

Für 2 Personen:

2 Hähnchenbrüste	1 Msp. Gewürzsalz	3-4 EL Panko
1/2 Bund Basilikum	1 rote Peperoni	1 Zwiebel
1 EL Hähnchen-Gewürz	3-4 EL Mehl	2 Eier
1 Spur Bratöl	1 EL Butter	1 Bund Rucola
1 Mozzarella (Kugel)	1 roter Apfel	1 Msp. Pfeffermix
1 Zitrone	1 Spur Olivenöl	1 Spur Würzöl
1 Spur Sojasauce		

Basilikum klein schneiden, Paprika fein hacken, Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Hähnchenfilet längs bis zur Hälfte einschneiden und dann aufklappen. Zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischhammer etwas flacher klopfen.

Mit Gewürzsalz von beiden Seiten würzen.

Panko mit Basilikum, Peperoni, Zwiebel und Hähnchen-Gewürz mischen. Hähnchenfilet erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in der Panko-Mischung wenden und alle Zutaten aus der Panko-Mischung gut andrücken. Hähnchen zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und die Panko-Mischung mit dem Fleischhammer anklopfen, sodass sie gut am Fleisch haftet.

Bratöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin von beiden Seiten knusprig ausbacken. Nach dem Wenden des Hähnchens eine Flocke Butter dazugeben.

Rucola waschen und in eine Schüssel geben. Mozzarella in Würfel schneiden zum Rucola in die Schüssel geben.

Apfel in Stifte schneiden und auch mit in die Schüssel geben. Salat mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Zitrone auspressen und Saft über den Salat gießen.

Olivenöl, Würzöl Mango-Chili und Sojasauce dazugießen. Etwas Zucker dazugeben und alles gut vermischen.

Hähnchen nochmals drehen, sodass die andere Seite auch noch Buttergeschmack bekommt. Salat und Hähnchen anrichten.

Steffen Henssler am 30. Juli 2022