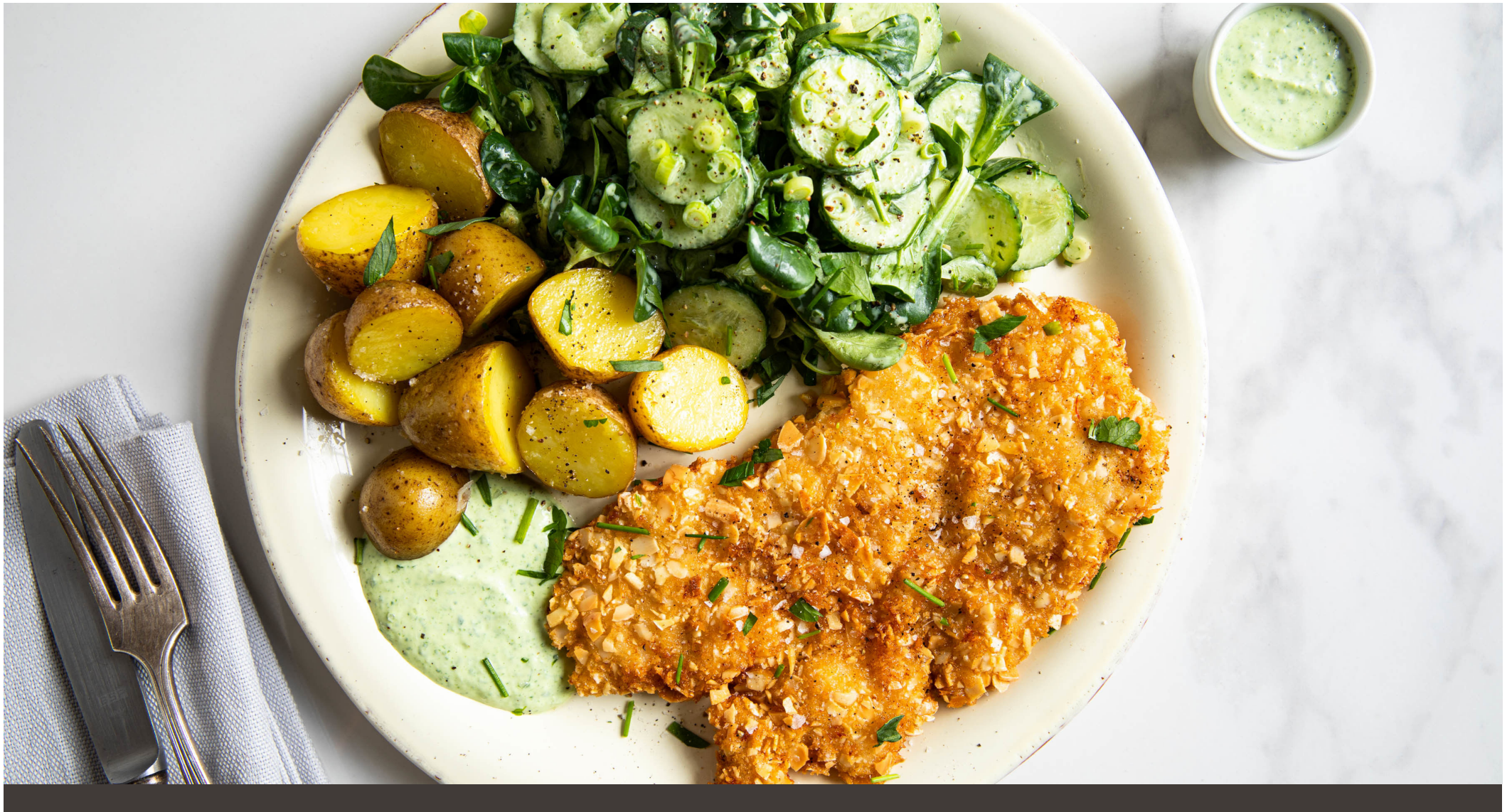




Hähnchenschnitzel mit Mandelpanade

dazu Kartoffeln und Gurkensalat mit Kräutern



30-40min



3-4 Personen

Die „Salatsauce der grünen Göttin“ ist ein Klassiker, der in den USA in den 1920er-Jahren als Hommage an das damals äußerst beliebte Theaterstück „Die grüne Göttin“ entstanden sein soll. Unsere Version mit u. a. drei frischen Kräutern und Mayonnaise ist die köstliche Raffinesse zum knusprigen Hähnchenschnitzel, feinen Babykartoffeln und natürlich dem erfrischenden Gurkensalat!

- 1kg Drillinge
- 15g frische Petersilie, Schnittlauch & Estragon
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Packungen Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Packung Panko-Paniermehl ¹
- 1 Gurke
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Feldsalat

- 5 EL Weizenmehl ¹
- 1EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Fleischklopf
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- Sieb

Energie 929kcal, Fett 55.5g,
Kohlenhydrate 63.7g, Eiweiß 39.6g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** halbieren, in das kochende Wasser geben und in 15-17Min. bissfest kochen.



Die **Estragon-** und **Petersilienblätter** abzupfen und fein schneiden. Den **Schnittlauch** in Röllchen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in Ringe schneiden, den **weißen** und **grünen Teil** trennen. Den **Joghurt**, die **Mayonnaise**, **3/4 der Kräuter**, die **grünen Lauchzwiebelringe**, 2EL Olivenöl, 1-2EL Essig und 1-2 Prisen Zucker fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.



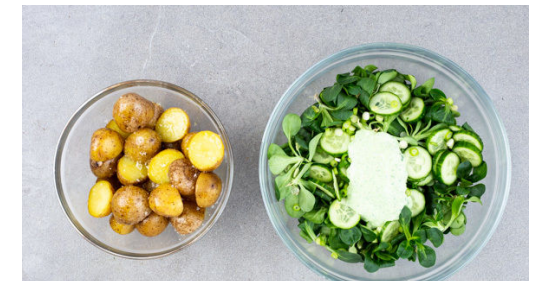
Die **Mandeln** fein hacken und auf einem großen Teller mit dem **Panko-Paniermehl** und 1 Prise Salz vermengen. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden.



4-5EL Mehl, 100ml Wasser und 1/2TL Salz zu einem geschmeidigen **Teig** verrühren. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, jeweils längs halbieren und zwischen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne ca. 0,5cm dünn plattieren. Das **Fleisch** erst im **Teig**, dann in den **Panko-Mandel-Bröseln** wenden und die **Panade** leicht andrücken.



Eine große Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und dieses bei starker Hitze erwärmen. Die **Schnitzel** in das heiße Öl geben und auf jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis die **Panade** goldbraun und knusprig ist. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und 1 EL Butter untermengen. Ggf. mit Salz nachwürzen. Den **Feldsalat**, die **Gurken**, die **restlichen Lauchzwiebeln** und die **1/2 des Dressings** vermengen. Die **Schnitzel** mit den **Kartoffeln** und dem **Salat** anrichten und mit dem **restlichen Dressing** und den **restlichen Kräutern** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**