



Hähnchenschnitzel mit Mandelpanade

dazu Kartoffeln und Gurkensalat mit Kräutern



30-40min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 500g Drillinge
- 15g frische Petersilie, Schnittlauch & Estragon
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Päckchen Mayonnaise^{3,10}
- 1 Packung Mandelblättchen¹⁵
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl¹
- 1 Minigurke
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl¹
- 1EL Butter⁷
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 941kcal, Fett 56.0g, Kohlenhydrate 62.5g, Eiweiß 46.8g



1. Kartoffeln kochen

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.



2. Dressing zubereiten

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



4. Fleisch panieren

2EL Mehl, 5-6EL Wasser und 1 Prise Salz zu einem geschmeidigen **Teig** verrühren. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, 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.



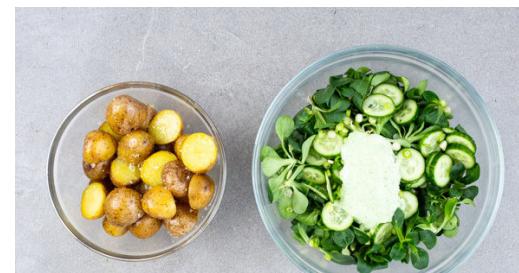
5. Schnitzel braten

Eine mittelgroße 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.



3. Panade vorbereiten

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



6. Beilagen fertigstellen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und 1EL 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.