

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 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

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- 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 929kcal, Fett 55.5g, Kohlenhydrate 63.7g, Eiweiß 39.6g



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 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.



4. Fleisch panieren

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.



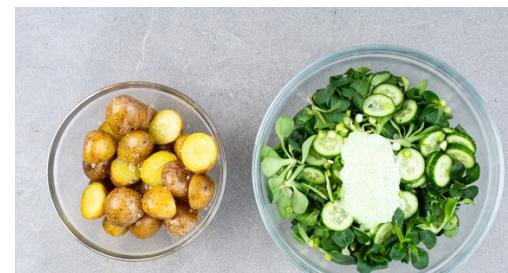
5. Schnitzel braten

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.



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.