

MARLEY SPOON



Hähnchenschnitzel mit scharfem Honig

auf würzigem Radieschensalat



30-40min



2 Portionen

Es geht schnell, es ist außergewöhnlich, es ist scharf, es ist hübsch anzusehen – was kann das wohl sein? Knuspriges Hähnchenschnitzel trifft auf scharfen Honig und entfaltet ein spannungsreiches Spiel aus Würze und Süße. Dazu bringt ein frischer Radieschensalat angenehme Leichtigkeit auf den Teller. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Chiliflocken
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Bund Radieschen
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 1 Pck. Sesam ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 3½EL Weizenmehl ²
- 3EL Honig
- 2EL Mayonnaise ¹
- ½TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

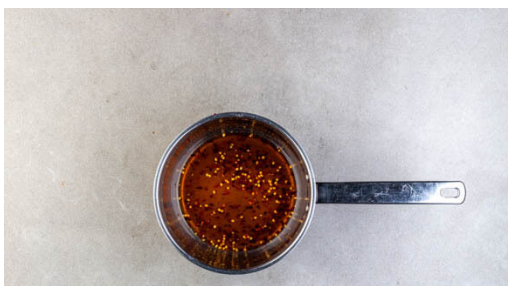
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3), Sesamsamen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

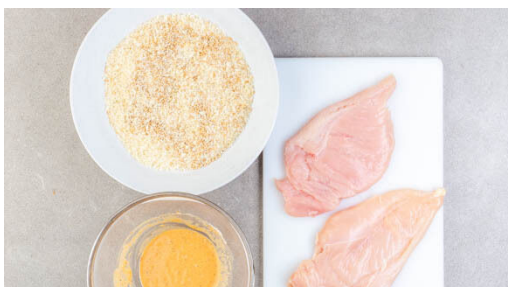
Nährwertangaben pro Portion

Energie 778kcal, Fett 41.4g, Kohlenhydrate 64.1g, Eiweiß 37.5g



1. Honigmischung zubereiten

In einem kleinen Topf 3EL Honig, ½TL Essig, ½TL **Chiliflocken (oder mehr nach Geschmack)** sowie **1 Prise Gewürzmischung** und etwas Salz verrühren und zum Köcheln bringen, dann die Hitze ausstellen und beiseitestellen. Die **Honigmischung** mit Salz und Essig abschmecken. **Tipp:** Die **Mischung** sollte so flüssig sein, dass man sie träufeln kann.



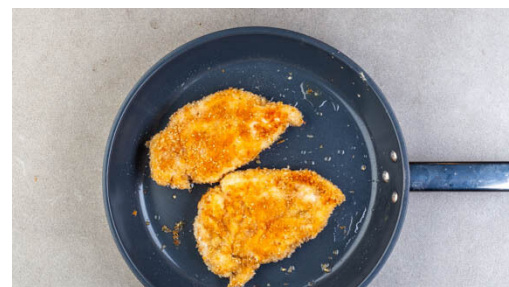
4. Panade vorbereiten

In einem tiefen Teller 1½EL Mehl geben. In einer kleinen Schüssel 2EL Mehl, 2½EL Wasser und **1TL Gewürzmischung** zu einem glatten Teig verrühren. Ggf. mehr Wasser zugeben. Das **Paniermehl**, den **Sesam** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in einem zweiten Teller vermengen.



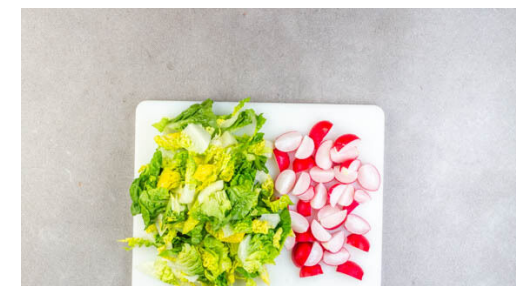
2. Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel 2EL Mayonnaise mit 1TL Pflanzenöl, ½TL Senf, ½TL Honig, ½TL Essig, ½TL Wasser, ½TL **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr Wasser zugeben.



5. Schnitzel braten

Das **Fleisch** auf beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann der Reihe nach im Mehl, im **Teig** und in der **Paniermehl-Mischung** wenden. Diesen Vorgang wiederholen. Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. braten, bis sie goldbraun und gar sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



3. Gemüse schneiden

Den **Salat** vom Strunk befreien und in mundgerechte Stücke zerteilen. Die **Radieschen** vierteln. Dann in die große Schüssel geben, aber noch nicht vermengen. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal in **je 2 gleich große Stücke** schneiden und zwischen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne ca. 0,5cm dünn klopfen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Schnitzel** mit etwas **scharfem Honig** beträufeln und mit 1 Prise Salz würzen. Den **Salat** mit dem **Gemüse samt Dressing** vermengen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die **Schnitzel** in Tranchen schneiden, auf dem **Radieschensalat** anrichten, nach Belieben mit mehr **scharfem Honig** beträufeln und servieren.