

MARLEY SPOON



Hähnchenschnitzel mit scharfem Honig

auf würzigem Radieschensalat



30-40min



4 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
- 2 Pck. Romanasalat
- 2 Bund Radieschen
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 100g Panko-Paniermehl ²
- 2 Pck. Sesam ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 7EL Weizenmehl ²
- 6½EL Honig
- 4EL Mayonnaise ¹
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

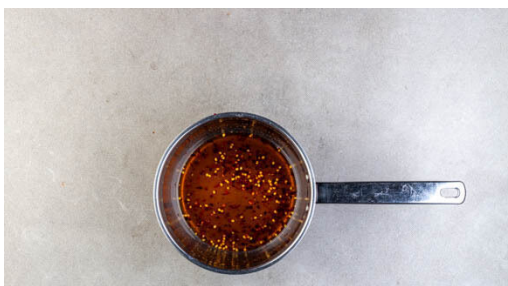
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

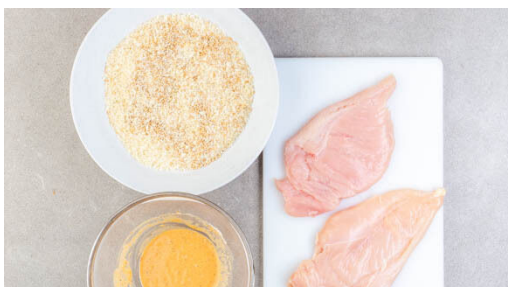
Nährwertangaben pro Portion

Energie 600kcal, Fett 33.4g, Kohlenhydrate 37.1g, Eiweiß 36.9g



1. Honigmischung zubereiten

In einem kleinen Topf 6EL Honig, 1TL Essig, **1TL Chiliflocken (oder mehr nach Geschmack)** sowie **1 kräftige 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.



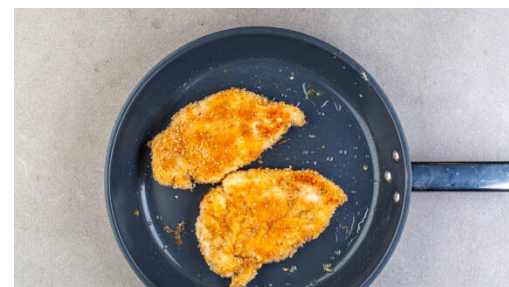
4. Panade vorbereiten

In einem tiefen Teller 3EL Mehl geben. In einer kleinen Schüssel 4EL Mehl, 5EL Wasser und **2TL Gewürzmischung** zu einem glatten Teig verrühren. Ggf. mehr Wasser zugeben. Das **Paniermehl**, den **Sesam** sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer in einem zweiten Teller vermengen.



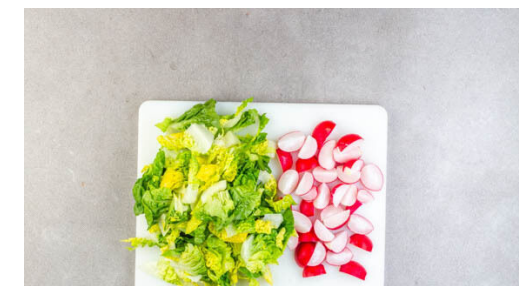
2. Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel 4EL Mayonnaise mit 2TL Pflanzenöl, 1TL Senf, 1TL Honig, 1TL Essig, 1TL Wasser, **1TL Gewürzmischung** sowie je 1 kräftige 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 großen Pfanne mit 4EL 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 4 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.