



RS Hähnchenschnitzel mit Mandelpanade

dazu Kartoffeln und Gurkensalat mit Kräutern



30-40min



2 Portionen

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

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 15g Petersilie & Estragon
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Becher Joghurt³
- 25g Mandelblättchen⁴
- 50g Panko-Paniermehl²
- 1 Gurke
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise¹
- 2 Weizenmehl²
- 1EL Butter³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig

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

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 772kcal, Fett 43.8g,
Kohlenhydrate 54.0g, Eiweiß 39.1g



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.



4. Fleisch panieren

2EL Mehl mit ca. 50ml Wasser und 1 kräftigen Prise Salz zu einem glatten **Teig** verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal 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.



2. Dressing zubereiten

Die **Estragon-** und **Petersilienblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Lauchzwiebel** in Ringe schneiden, den **weißen** und **grünen Teil** trennen. **¾ der Kräuter** und die **grünen Lauchzwiebelringe** mit der **½ des Joghurts**, 1EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl, ½EL Essig und 1 Prise Zucker fein pürieren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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. braten, bis die **Panade** goldbraun und knusprig und das **Fleisch** gar ist. Anschließend auf Küchentuch abtropfen lassen.



3. Panade vorbereiten

Die **Mandeln** fein hacken und auf einem großen Teller mit der **½ des Panko-Paniermehls** 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 **½ des Dressings** vermengen. Die **Schnitzel** mit den **Kartoffeln** und dem **Salat** anrichten und mit dem **restlichen Dressing** und den **restlichen Kräutern** garniert servieren.