

Hähnchen-Schnitzel mit Gorgonzola

Für 2 Personen

2 Hähnchenschnitzel a 150 g	6 Scheiben Parma-Schinken	100 g Möhren
100 g festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
150 g Naturjoghurt	200 g milden Gorgonzola	60 g Paniermehl
80 g Parmesankäse	4 Eier	2 EL Haferflocken
40 g Mehl	50 g Butterschmalz	125 ml Schlagsahne
20 ml Grappa	3 TL Sojasoße	1 Muskatnuss
1 Bund Schnittlauch	2 EL Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenschnitzel waschen, trockentupfen, auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit einem breiten Messer etwas auseinander streichen. Die Schnitzel mit Sojasoße beträufeln und dünn mit Joghurt bestreichen. Jeweils zwei Scheiben Parma-Schinken nebeneinander auf die Schnitzel legen. Den Gorgonzola entrinden, mit einem Schneebeesen glattrühren und die Hälfte davon auf die Schinkenscheiben streichen. Die Schnitzel in der Mitte zusammenklappen und festdrücken. Den Parmesan reiben. Das Paniermehl und den Parmesan miteinander mischen. Zwei Eier in einer flachen Schüssel verquirlen. Das Mehl und die Paniermehl-Mischung jeweils auf einen Teller geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und von beiden Seiten in das Paniermehl drücken. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel zwei Minuten pro Seite braten. Anschließend im Backofen weitergaren. Den Bratensatz mit dem Grappa ablöschen und danach die Schlagsahne sowie die andere Hälfte des Gorgonzolas unterrühren. Die Möhren und die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Gemüseraspeln, bis auf einige Möhrenstreifen, mit den Haferflocken und den übrigen Eiern vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin kleine Puffer goldbraun ausbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Joghurt mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenschnitzel mit den Gemüsepudder auf Tellern anrichten, mit den übrigen Möhrenstreifen garnieren und mit der Gorgonzolasoße servieren.

Marco Nolde am 02. Dezember 2010