

Hähnchen-Schnitzel mit sautiertem Kartoffeln-Salat

Für zwei Personen

2 Hühnerbrüste à 200 g	250 g Kartoffeln	1 Ei
30g Mehl	25g Parmesan	250 g Mozzarella
200 g Brotbrösel mit Chili	1 Zitrone	125 g Cherrytomaten
1 Schalotte	2 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum
1 EL Chiliflocken	300 g roter Babymangold	1 EL Milch
Balsamicoreme	Olivenöl	Meersalz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Kartoffeln in Salzwasser halbgar kochen und sechs Minuten abtropfen lassen. Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und mit einem Schmetterlingsschnitt schneiden. Das Ei mit der Milch verquirlen. Einen zweiten Teller mit dem Mehl vorbereiten, pfeffern und salzen. Den Parmesan raspeln und den Mozzarella in lange Stücke schneiden. Die Hühnerbrüste mit Mehl bestäuben, anschließend in die geschlagenen Eier tauchen und zuletzt mit den Brotbröseln panieren. Die Hühnerbrüste in einer Pfanne mit heißem Olivenöl für zwei Minuten von jeder Seite anbraten. Die Hühnerbrüste auf ein Backblech geben. Für die Tomatensoße die Cherrytomaten halbieren. Die Schalotten und eine Zehe Knoblauch abziehen. Und hacken. Das Basilikum ebenfalls hacken. In einer neuen Pfanne Olivenöl erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen und für drei Minuten anschwitzen. Die Tomaten hinzugeben, bis sie weich sind und zuletzt das Basilikum hineingeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Tomatensoße einen kleinen Löffel auf die Hühnerbrust geben. Die Hähnchenschnitzel mit etwas Mozzarella und dem Parmesan belegen. Etwas Olivenöl darüber träufeln und in den Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist. Die Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Die Kartoffeln anschließend in eine Pfanne geben und fertig garen. Für den Salat eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den restlichen Knoblauch andrücken und dazugeben, den roten Babymangold hinzufügen und garen. Den Knoblauch wieder rausnehmen und mit etwas Zitronensaft, Balsamicoreme, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hühnerbrust mit den sautierten Kartoffeln auf einem Teller anrichten. Mit der Tomatensoße und etwas Basilikum garnieren und servieren.

Kevin Klonowski am 18. April 2012