

Hähnchen-Schnitzel, Bier-Thymian-Hülle, Kartoffel-Sticks

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 kleine Hähnchenschnitzel, à 70 g	200 ml Bier (Pils)	150 g Weizenmehl
2 Eier	250 g Butterschmalz	5 Zweige Zitronenthymian
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Süßkartoffel-Sticks:

2 Süßkartoffeln	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Rosmarin
Öl	edelsüßes Paprikapulver	grobes Meersalz
Pfeffer		

Für die Cocktailsauce:

1 Orange	1 EL Chilipaste	1 EL Mayonnaise
1 EL Schmand	2 TL Honig	Salz
Pfeffer		

Für das Fleisch Eier aufschlagen. Mehl mit Eiern und Bier zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und zehn Minuten quellen lassen. Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Zweige zum Garnieren beiseitelegen. Von den anderen Zweigen Blättchen abstreifen und hacken, unter den Teig rühren.

Hähnchenschnitzel waschen, trocken tupfen und im Teig wenden. In einer Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen. Hähnchenschnitzel darin von jeder Seite vier Minuten braten.

Für die Sticks Süßkartoffeln schälen und in lange Stäbe schneiden, kurz in kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Stäbe in einer Fritteuse kross ausbacken. Mit grobem Meersalz, Pfeffer, Paprikapulver, geschnittenem Schnittlauch und gehacktem Rosmarin bestreuen und gut vermengen.

Für die Cocktailsauce, Chilipaste, frisch geriebene Orangenschale, Mayonnaise und Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Hähnchenschnitzel auf Teller geben, Pommes dazulegen, Cocktailsauce als Dip in einem Gläschen dazustellen und servieren.

Sven Hochstuhl am 17. Februar 2016