

Hähnchen-Schnitzel, Kräuter-Mayonnaise, Ofen-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Ofenkartoffel:

6 festk. Kartoffeln	4 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Zweige Bohnenkraut	2 Zweige Oregano
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste à 180 g	3 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft	5 Eier	50 g gerieb. Parmesan
50 g Semmelbrösel	4 EL Mehl	80 g Butter
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

100 ml Sonnenblumenöl	1 TL Dijonsenf	1 Ei
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zweige Bohnenkraut
2 Zweige Oregano	2 Zweige Basilikum	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Ofenkartoffel:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach halbieren. Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch und Kräuter mit dem Olivenöl vermischen. Die Kartoffelhälften darin wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und kräftig salzen und pfeffern.

Im vorgeheizten Ofen etwa 16 Minuten leicht golden backen.

Für die Hähnchenbrust:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einem Topf Butter aufschäumen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze reduzieren und das Gemisch mit 3 Eigelb abbinden.

Die Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und kräftig salzen und pfeffern. Das Fleisch mit etwas Mehl bestäuben, auf einer Seite mit der Zwiebelmasse bestreichen.

Aus dem verquirltem Ei und Semmelbröseln mit gehobeltem Parmesan eine Panierstraße bereiten. Die Hähnchenbrust im Ei und in den Bröseln panieren und in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz etwa 4 Minuten je Seite goldgelb ausbacken.

Für die Mayonnaise:

Ein Ei mit dem Stabmixer in einem hohen Becher schaumig rühren und salzen. Sonnenblumenöl und Olivenöl mit Senf vermischen. Das Senf-Öl unter Rühren in den Becher fließen lassen, so dass eine cremige Mayo-Konsistenz ergibt. Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Oregano und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Mayo mit den gehackten Kräutern vermengen, mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das provenzalische Hähnchenschnitzel mit Kräuter-der-Provence-Mayo und Ofenkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Josef Weber am 15. Mai 2017