

Hähnchen-Schnitzel mit Pistazien-Panade, Karotten-Salat

Für 2 Personen

Für den Karottensalat:

500 g Karotten	50 g Ingwer	1/2 Zitrone
1 EL Orangensaft	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Schnitzel:

1 Freilandhähnchen	30 g Pistazien	100 g frische Weißbrotbrösel
Salz, Pfeffer	2 Eier	2 -3 EL Mehl
100 g Butterschmalz	1 Zitrone	

Für den Karottensalat:

Die Karotten schälen und fein hobeln. Ingwer schälen, fein hacken und unter die Karotten mischen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft, Orangensaft, Olivenöl, 1 Prise Zucker und etwas Salz zu den Karotten geben und alles gut vermischen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Karotten mischen.

Für die Schnitzel:

Vom Hähnchen die Brüste und Keulen auslösen, dann die Haut abziehen. (von den Hähnchenknochen kann man eine Geflügelbrühe kochen. Dazu die Knochen zerhacken, in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und mit Salz und dem Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 1,5 Stunden kochen. Anschließend die Brühe durch ein feines Sieb passieren, den Fond abschmecken.) Die Hähnchenbrüste plattieren. Die Keulen vom Knochen lösen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Die Pistazien fein hacken und mit den Brotbröseln vermischen. Die Hähnchenbrüste und Keulenstücke mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Pistazienbröseln panieren. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz bei mittlere Hitze die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend die panierten Keulenstücke ebenfalls von beiden Seiten goldbraun braten. Zitrone in Spalten schneiden. Die Pistazienschnitzel mit einer Zitronenspalte anrichten und mit dem Karottensalat servieren.

Vincent Klink am 01. August 2013