

Hähnchen-Schnitzel mit Brokkoli-Püree

Für vier Personen

2 Eier	100 g Emmentaler	100 g Mehl
2 Hähnchenbrustfilets	400 g Kartoffeln, mehlig	2 Brokkoli
200 ml Gemüsebrühe	50 g Butter	50 g Walnusskerne
250 g Kirschtomaten	1 TL Zucker	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	Muskatnuss, Salz
Pfeffer, Paprikapulver		

Den Käse fein reiben und mit den Eiern verquirlen. Die Hähnchenbrustfilets waagrecht halbieren und leicht plattieren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in Mehl wenden. Durch die Käse-Ei-Mischung ziehen und in der Pfanne im heißen Fett goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Die Brokkoli abbrausen, klein schneiden und mit den Kartoffelwürfeln und der Gemüsebrühe in einen Topf geben. Das Ganze einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze weich garen. Anschließend die Butter zugeben, mit Salz und Muskat würzen und fein pürieren. Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. In das Püree geben und untermischen. Die Kirschtomaten waschen und mit einem Teelöffel Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis sie platzen. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen, klein schneiden und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchschwenken. Das Püree mit den Schnitzeln anrichten, die Kirschtomaten dazu servieren.

Horst Lichter am 08. September 2012