

## Hähnchen-Schnitzel à la française

### Für 2 Personen:

2 Hähnchenbrust à 180 g	4 Eier	1 kleine Stücke Parmesan
1 Bund glatte Petersilie	1 weiße Zwiebel	1 1/2 Knoblauchzehe
200 ml Brühe	100 ml Weißwein	1 Zitrone
1 Spur Olivenöl	1 Butter	1 Spur Weizenmehl
1 Msp. Salz, Pfeffer		

Die Hähnchenbrüste der Länge nach mittig tief einschneiden und aufklappen. Anschließend unter Klarsichtfolie leicht plattieren.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Hälfte der Petersilie mit den Eiern in eine Schüssel geben, den Parmesan fein darüber reiben und alles verquirlen.

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von jeder Seite für 2 Minuten braten.

Währenddessen die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und die Zwiebelwürfel mit einer Butterflocke in der Pfanne anschwitzen. Die Zwiebeln mit Weißwein ablöschen und den Wein auf die Hälfte reduzieren. Mit Brühe auffüllen und ein paar Stücke Zitronenschale dazugeben.

Den Fond um ein Drittel einkochen und anschließend die Zitronenschale entfernen. 2 EL Butter und die restliche Petersilie zu der Sauce in die Pfanne geben.

Den Saft einer halben Zitrone dazugeben mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce einmal aufkochen.

Die Schnitzel in die Pfanne zurückgeben und in der köchelnden Sauce erhitzen, dabei mit der Sauce übergießen. Die Schnitzel auf zwei Tellern anrichten, eine Butterflocke in die Sauce einrühren und die Sauce über den Schnitzeln verteilen

Steffen Henssler am 20. Januar 2021