

Schnitzelvariation mit Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

400 g festkochende Kartoffeln
(mit Schale vom Vortag)

1 Schalotte
20 ml Pflanzenöl

50 g geräucherter Tofu
2 Stangensellerieblätter

1 EL Senf
150 ml Gemüsebrühe

1 Thymianzweig
Salz

1 EL Honig
60 ml Pflanzenöl
40 ml Balsamicoessig
4 Zweige Blattpetersilie

2 Hühnerbrüste
Salz und Pfeffer
1 EL Pflanzenöl
Klarsichtfolie

2 Eier
60 ml Sahne
150 g Mehl
100 g Semmelbrösel
100 g grob gehackte Kürbiskerne
50 g Kornflakes

250 ml Butterschmalz oder
Pflanzenöl
Küchenpapier

1 Zitrone
4 Kapernäpfel
4 Zweige Petersilie
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln von der Schale pellen.
Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Schalotte schälen, in kleine Würfels schneiden und in einer
Pfanne mit Pflanzenöl anbraten.

Danach den Tofu in Würfel schneiden und mit zu den Schalotten
in die Pfanne geben.
Staudensellerieblatt klein schneiden und mit zu den Kartoffeln
geben.
Senf mit in die Pfanne hinzugeben und mit Gemüsebrühe
ablöschen.

Thymianzweig in die Pfanne zupfen und mit Salz würzen.

Honig, Essig und Öl sowie den Pfanneninhalt über die Kartoffeln
gießen und ziehen lassen.

Blattpetersilie von den Stängeln befreien, Blätter fein hacken und
zum Kartoffelsalat hinzugeben.

Jede Hühnerbrust flach in der Mitte durchschneiden mit Salz und
Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl auf einer Seite einreiben.
Mit der Klarsichtfolie die 4 Fleischstücke abdecken und mit einem
Schnitzelklopfer flach klopfen.

Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen
Mit einer Gabel ein Schnitzel zunächst in Mehl, danach in der
Eiermischung und zuletzt in Semmelbrösel panieren.

Das zweite Schnitzel wieder zunächst in Mehl, dann im Ei und
danach in den Kürbiskernen wälzen.

Die letzten beiden Schnitzel wieder zunächst in Mehl dann im Ei
und zum Schluss mit den Kornflakes panieren.

Die Schnitzel in einer Pfanne mit zerlassenem Butterschmalz
schön goldbraun backen lassen und danach auf Küchenpapier
abtropfen.

Aus der Zitrone 4 dünne Scheiben schneiden, mit jeweils einem
Kapernäpfel und einem Zweig Petersilie als Dekoration für die
Schnitzel verzieren.

Schnitzel und Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und den
Salat nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln.