

# Hähnchen-Schnitzel mit Kartoffelecken

Heiß & Tnnig



## Zutaten

### Schnitzel

1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 TL Koriander-Saat  
2 Eier  
2 TL scharfer Senf  
je eine Prise Bohnenkraut und Majoran  
2 Bio-Zitronen  
1 EL geschlagene Sahne  
80g Mehl  
100g Semmelbrösel (aus Weißbrot)  
4 Hähnchenbrustfilets (à 120g)  
Salz  
150ml Öl  
50g Butterschmalz (oder braune Butter)

### Kartoffelecken

400g kleine neue Kartoffeln  
4 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
1 TL Paprika  
1 TL frisch gehackter Rosmarin  
1 TL frisch gehackter Thymian  
1 Knoblauchzehe  
Pfeffer

## Zubereitung

Erst einmal müsst ihr den Ofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Nun können die Kartoffeln gewaschen und eventuell noch ein bisschen abgeschrubbt werden – je nachdem wie sandig die Kartoffeln sind. Trocknet sie ein wenig ab, viertelt sie und legt sie auf ein Blech. Nun könnt ihr die Kräuter und den Knoblauch hacken und mit dem Öl sowie den anderen Gewürzen durchmischen. Macht so viel Pfeffer dran, wie ihr mögt – je nach Schärfewunsch kann das bis zu einem Teelöffel sein. Nun könnt ihr die Mischung auf die Kartoffeln verteilen und dann mit den Händen gut durchmischen. (Ich liebe das Gefühl, wenn man mit seinen Händen arbeiten kann.) Verteilt die Kartoffeln nun auf dem Blech und schiebt es in den Ofen.

Nun sind die Schnitzel dran: Stellt eine große Pfanne auf den Herd. Mischt die Pfeffer- und Korianderkörner und mahlt sie durch eine Gewürzmühle. Ich darf so ein Schmuckstück mein Eigen nennen. Wenn ihr aber keine Mühle habt, könnt ihr die Körner auch in einem Mörser mahlen.

Stellt Euch nun drei tiefe Teller bereit: in den linken kommt das Mehl, in den rechten die Semmelbrösel. In den mittleren Teller kommen die Eier. Verquirlt sie ein bisschen, fügt den Senf, das Bohnenkraut und den Majoran sowie einige Spritzer Zitronensaft hinzu. Dann könnt ihr, wenn ihr wollte, die Schale einer Bio-Zitrone direkt ins Ei reiben. Schlagt ein wenig Sahne auf und hebt einen Esslöffel davon unter die Ei-Mischung. Mit ein wenig der Koriander-Pfeffer-Mischung würzen und beiseite stellen.

Jetzt könnt ihr die Hähnchenbrüste abwaschen, abtupfen und schräg in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und der Koriander-Pfeffer-Mischung sowie 2 EL Zitronensaft würzen.

Die Pfanne einschalten und das Öl und den Butterschmalz heiß werden lassen. Stellt Euren Herd auf mittlere Hitze – das ist wichtig, damit die Schnitzel nicht verbrennen, saftig und schön goldbraun werden. Ich habe einen normalen Elektroherd und stelle ihn auf Stufe 5 von 9. Spart nicht an dem Fett, wenn ihr richtig knusprige, goldbraune Schnitzelchen mögt, lasst sie lieber nach dem Ausbacken gut abtropfen. Jetzt müssen die Hähnchen nur noch durch die Panierstraße, bevor sie in die Pfanne wandern: Wendet sie ein paar Mal im Mehl und schüttelt sie dann leicht, damit nicht zu viel daran hängen bleibt und zieht sie durch die Ei-Mischung. Anschließend geht's in die Semmelbrösel. Wendet sie ein paar Mal und klopft die Panade ganz leicht an.

Ab geht's ins Fett: Bratet die Schnitzel von jeder Seite goldbraun an und lass sie auf einem Küchenkrepp wieder ein wenig Fett verlieren. Schneidet die beiden Zitronen in Viertel und richtet die Schnitzel mit ihnen und den Kartoffelecken an. Dazu passt ein herrlich grüner Salat – ich habe Lollo bianco genommen – mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen.

<http://heissundinnig.com/2014/09/08/hahnchen-schnitzel-mit-kartoffelecken/>