

Hähnchen-Schnitzel mit Gorgonzola und Gemüse-Puffer

Für zwei Personen

2 Hähnchenschnitzel, à 150 g	6 Scheiben Parma-Schinken	100 g festk. Kartoffeln
100 g Möhren	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
150 g Naturjogurt	200 g Gorgonzola, mild	60 g Paniermehl
80 g Parmesan	4 Eier	2 EL Haferflocken
40 g Mehl	50 g Butterschmalz	125 ml Schlagsahne
20 ml Grappa	3 TL Sojasoße, braun/ hell	1 Muskatnuss
1 Bund Schnittlauch	2 EL Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Hähnchenschnitzel auf die Arbeitsfläche legen und mit einem breiten Messer etwas glatt streichen. Die Schnitzel mit der Sojasoße und dem Jogurt dünn bestreichen. Jeweils zwei Scheiben Parma-Schinken drauflegen. Den Gorgonzola glatt rühren und die Hälfte auf den Schnitzeln verteilen. Die Schnitzel zusammenklappen und fest drücken. Den Parmesan reiben und mit dem Paniermehl vermengen. Zwei Eier in einer Schüssel verquirlen. Die Schnitzel zuerst in dem Mehl wälzen, anschließend durch das Ei ziehen und zuletzt mit der Paniermehl-Parmesanmischung panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Schnitzel darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Schnitzel in den Backofen geben und fertig garen. Den Bratensatz mit dem Grappa ablöschen und die Sahne dazu geben. Den restlichen Gorgonzola dazugeben. Die Möhren und die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Beides mit den Haferflocken vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin kleine Puffer der Kartoffel-Möhrenmasse braten. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den restlichen Jogurt mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Schnittlauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenschnitzel auf einem Teller anrichten. Die Gemüsepufer dazugeben. Mit der Gorgonzolasoße und den Knoblauchjogurt garnieren und servieren.

Sandra Karch am 14. März 2012