

# Hähnchen-Schnitzel in Ei-Senf-Hülle mit Ofen-Kartoffeln

## Für zwei Personen

4 kl. Hähnchenschnitzel à 80 g	300 g neue Kartoffeln	2 Eier
50g durchw. Speck	1 frische Feige	$\frac{1}{2}$ kleine Chilischote
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	75 g Mehl	4 EL Öl
6 EL Olivenöl	3 EL Butter	2 TL brauner Zucker
3 TL scharfer Senf	Paprika scharf und edelsüß	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, auf einem Backblech verteilen und im Backofen garen. Das Hähnchenschnitzel waschen, trocken tupfen und etwas flach klopfen. Die Eier mit Senf und Salz verquirlen. Den Speck würfeln, den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Die Schnitzel erst in der Eimischung, dann in Mehl und dann nochmal in der Eimischung wenden. Öl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Das Schnitzel acht Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Die Chilischote vom Strunk befreien und klein schneiden. Den Speck in dem Bratfett kross braten, herausnehmen und ebenfalls warm stellen. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen und den Chili darin unter Rühren anbraten. Die Feige waschen, halbieren und zu dem Chili geben. Mit dem brauen Zucker bestreuen und wenden. Die Hähnchenschnitzel in Ei-Senf-Hülle mit den Kartoffeln und der Chilifeige auf einem Teller anrichten und servieren.

Andrea Reichel am 04. Juli 2013