

Hähnchen-Schnitzel, Rosmarin-Kartoffeln, Pilz-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Hähnchenbrustfilet á 200 g	1 Ei	Mehl
Paniermehl	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Sauce:

125 g Shiitakepilze, frisch	1 Schalotte	50 g getrocknete Öl-Tomaten
1 Zweig Rosmarin	100 ml Sahne	100 ml Kalbsfond
Sonnenblumenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

250 g Drillinge	4 Zweige Rosmarin	Sonnenblumenöl
Meersalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln putzen, waschen und in Spalten schneiden. Den Rosmarin waschen und trocknen. Einen Zweig Rosmarin zur Seite legen. Etwas Sonnenblumenöl auf einem Backblech verteilen und die Kartoffelspalten mit den Rosmarinzweigen belegen und mit etwas Salz würzen.

Die Shiitakepilze putzen. Gegebenenfalls halbieren. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Nadeln des restlichen Rosmarinzweiges abziehen. Einen Topf mit Sonnenblumenöl erhitzen. Zuerst die Schalotte, dann die Shiitakepilze und den Rosmarin hinzugeben. Mit dem Kalbsfond ablöschen, die getrockneten Tomaten hinzugeben und alles leicht einkochen lassen. Die Sahne hinzugeben und weiter einkochen lassen. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocknen tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Aus dem Mehl, dem Ei und dem Paniermehl eine Panierstraße herstellen und die Hähnchenscheiben darin panieren. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und das Fleisch von jeder Seite goldbraun braten.

Die Hähnchenschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Shiitake-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Vincent Hellkuhl am 13. Mai 2015