

Pfeffrige Pouletschnitzel in Polentahülle



Diese Pouletbrüstchen verstecken sich unter einer pikant gewürzten Panade mit Peperoncino.

Zutaten

FÜR 2 PERSONEN

- 2 mittlere Pouletbrüstchen oder 4 Pouletschnitzel (Charbonnade)
- Salz
- 2–3 Esslöffel Doppelrahmfrischkäse mit Pfeffer
- 1 Peperoncino
- 40 g feine Polenta
- 60 g Paniermehl
- 3 Esslöffel Mehl
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Milch
- 3 Esslöffel Bratbutter
- 1 Zitrone

Die Pouletbrüstchen waagrecht halbieren und mit einem Fleischklopfer flach klopfen. Verwendet man Pouletschnitzel, welche nichts anderes als bereits vorgeschchnittene Brüstchen sind, ist dies überflüssig. Die Schnitzel beidseitig mit Salz würzen. Dann ebenfalls beidseitig dünn mit dem Doppelrahmfrischkäse bestreichen.

Den Peperoncino längs halbieren, entkernen, grob schneiden, dann fein hacken. Auf einem grossen Teller mit der Polenta und dem Paniermehl mischen. Auf einem zweiten Teller das Mehl bereitstellen, auf einem dritten Teller das Ei mit der Milch gut verquirlen.

Die Pouletschnitzel zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, anschliessend in der Polentamischung wenden und diese leicht andrücken.

In einer grossen beschichteten Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Pouletschnitzel darin auf jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun braten.

Inzwischen die Zitrone in Schnitze schneiden. Die Pouletschnitzel auf einer Platte anrichten und mit den Zitronenschnitzen garnieren. Sofort servieren.