

Jörg Sackmann Schnitzel von der Maispoularde mit Ingwer-Limetten-Panade

Dienstag, 9. Juni 2020

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Weltküche

Zutaten:

2	Schalotten
1 Bund	Koriander
1	Apfel
4	Bio-Limetten
1 EL	Olivenöl
40 ml	Weißwein
20 ml	weißer Portwein
2 Msp.	Anapurna-Curry
80 g	frischer Ingwer
300 g	Pankobrösel
3 EL	Mehl
2	Eier
etwas	Salz
etwas	Piment d'Espelette
60 g	Crème fraîche
4	Maispoulardenkeulen, ausgelöst
150 g	Butterschmalz



Zubereitung:

1. Schalotten schälen und fein schneiden.
2. Koriander abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und die Hälfte davon fein schneiden.
3. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel fein würfeln.
4. Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen. Von der Hälfte der Limetten die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die restlichen Limetten für die Dekoration zur Seite legen.
5. Für den Dip in einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein, Portwein und Limettensaft ablöschen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen.
6. Apfelwürfel, Curry und fein geschnittenen Koriander zugeben und kurz anschwitzen. Dann alles in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit für die Panade den Ingwer schälen und fein reiben.
8. Pankobrösel mit Ingwer und abgeriebener Limettenschale mischen. Diese Mischung in einen tiefen Teller geben.

9. Mehl auf einem großen flachen Teller geben.
 10. Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und mit Salz und Piment d' Espelette würzen.
 11. Die Crème fraîche aufschlagen und unter die Apfelreduktion mischen, mit Salz und Piment d' Espelette würzen und bis zum Servieren kalt stellen.
 12. Die ausgelösten Poulardenkeulen zwischen einen Gefrierbeutel legen und plattieren.
 13. Fleisch leicht salzen und dann im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und in der Brösel-Mischung wenden.
- Tipp: Man kann das Schnitzel auch zwei Mal panieren, dann wird die Kruste noch intensiver.
14. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb von beiden Seiten braten.
 15. Die restlichen Limetten in Scheiben oder Viertel schneiden.
 16. Schnitzel auf Teller geben, Apfel-Curry-Dip zugeben und mit Limetten und Korianderblättern garnieren.

Nährwert: Pro Portion: 760 kcal / 3160 kJ
42 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 46 g Fett