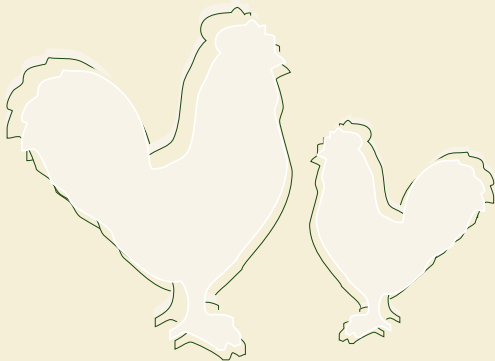
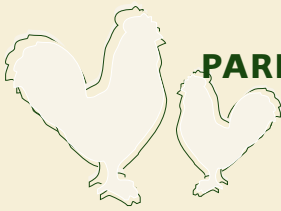




PARMESAN-ZITRONENSCHNITZEL
mit Tomatenrisotto



Landgeflügel



PARMESAN-ZITRONENSCHNITZEL

mit Tomatenrisotto

Zutaten für 4 Personen:

4	frische Hähnchen-Minutenschnitzel, á ca. 100 g	2	Eier
200 g	Paniermehl	120 g	Mehl
200 g	Parmesan, frisch gerieben	1	unbehandelte Zitrone, in Scheiben geschnitten
½ TL	Thymian, getrocknet		Salz und Pfeffer
75 ml	Milch		Butterschmalz oder Pflanzenfett zum Braten

Zubereitung:

Zunächst die Hähnchen-Minutenschnitzel zwischen Frischhaltefolie vorsichtig flach klopfen. Dann Paniermehl mit Parmesan und Thymian mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit der Milch verquirlen und auch etwas salzen und pfeffern. Die Schnitzel bemehlen, durch die Eier-Milch-Mischung ziehen und anschließend mit Parmesan-Paniermehl panieren. In einer beschichteten Pfanne Fett erhitzen und 3-4 Zitronenscheiben zusammen mit den Schnitzeln goldbraun braten.

Tipp: Sehr große Schnitzel einzeln braten. Vorsicht beim Braten der Zitronenscheiben: sie verbrennen schnell, bei Bedarf erneuern.

Dazu passt Tomatensalat oder ein leckeres Tomaten-Risotto:

Zutaten Tomaten-Risotto:

500 g	Kirschtomaten, grob gewürfelt	250 g	Risottoreis
1	Zwiebel, geviertelt	100 ml	Weißwein
4 EL	Olivenöl	1-2 EL	Kapern
500 ml	Wasser, Salz	50 g	Parmesan, frisch gerieben
2	Schalotten, fein gewürfelt	½ Bund	Basilikum
2	Knoblauchzehen, fein gehackt	100 g	Kirschtomaten

Zubereitung:

Die Zwiebeln und Tomaten mit 2 EL Öl in einem Topf andünsten, mit Wasser ablöschen, leicht salzen und bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Den entstandenen Tomatenfond durch ein Sieb in ein Gefäß gießen. Die Knoblauch- und Schalottenwürfel mit dem restlichen Öl anschwitzen, den Reis dazugeben, kurz mit anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Bei sehr niedriger Temperatur köcheln lassen bis der Weißwein verdampft ist. Etwas Tomatenfond zum Risotto gießen (erst, wenn keine Flüssigkeit mehr im Topf ist) und vorsichtig umrühren, damit nichts anbrennt. Den Vorgang wiederholen, bis kein Tomatenfond mehr übrig ist und das Risotto schön bissfest ist (nach ca. 20-25 Minuten). Dann frischen Basilikum, halbierte Kirschtomaten, Parmesan und Kapern unter das Risotto heben und servieren

Tipp:

Wer Kapern nicht mag, kann sie auch weglassen. Weißwein kann auch durch Tomatenfond ersetzt werden.