



Piccata von der Hähnchenbrust

Man nehme für 4 Portionen:

500-600 g Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen
2 Eier
60 g Parmesan
ca. 50 g Mehl
ca. 50 g Panko-Brösel
Salz
schwarzen Pfeffer
5 EL Olivenöl

- Hähnchenbrust schräg in kleine Scheiben schneiden
- Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Parmesan reiben

Zu Beginn eine Panierstraße vorbereiten: Mehl in eine flache Schale geben, Eigelb und Parmesan in einer kleinen Schüssel verrühren, Panko-Brösel in eine flache Schale geben. Hähnchenbrustscheiben ggf. trocknen, salzen und pfeffern, gründlich im Mehl wälzen, dann durch die Ei-Käse-Mischung ziehen und danach in den Panko-Bröseln wälzen. Bei mäßiger Hitze im Olivenöl braten, bis sie gar und goldgelb sind.

Dazu passen Capellini, Tomatensoße und natürlich trockener Weißwein.