

Gepfeffertes Putenschnitzel mit Spitzkohl-Möhrensalat

Zutaten für 4 Portionen

8 Stck. Putenschnitzel	1 Stck. Zitrone (Saft & Abrieb)
3 EL Mehl zum panieren	4 EL Sonnenblumenöl
4 Stck. Eier zum panieren	2 EL Weinessig
100 g Semmelmehl zum panieren	½ Bund Kerbel
2 EL geschroteter Pfeffermix	1 Bund Schnittlauch
4 EL Rapsöl zum braten	Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle
1 EL Butter	
400 g Spitzkohl	
200 g Möhre	
1 Stck. rote Zwiebel	
1 EL brauner Zucker	

- 1 Den Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen und in mundgerechte Streifen schneiden. Die Möhren Waschen, schälen und auf einem Gemüsehobel stifteln. Die Zwiebel häuten und fein schneiden. Spitzkohl, Möhren, Zwiebel, Zucker, Zitronensaft, Abrieb, Sonnenblumenöl und Essig in eine Schüssel geben, kräftig durchkneten und mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Chili abschmecken. Der Salat kann jetzt gut durchziehen.
- 2 Die Schnitzel zwischen etwas Küchenfolie leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den geschroteten Pfeffer mit den Semmelbrösel vermischen. Die gewürzten Schnitzel erst in Mehl wenden, dann durch die (aufgeschlagenen und verquirlten) Eier ziehen und zum Schluss die Pfeffer-Semmelbrösel-Mischung gut andrücken. Die panierten Schnitzel in einer vorgeheizten Pfanne mit dem Rapsöl raus braten. Kurz vor Ende des Bratvorgangs die Butter zu den Schnitzeln in die Pfanne geben und mit braten lassen. Die Schnitzel vor dem Servieren auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.
- 3 Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Kerbel von den Stielen zupfen und grob schneiden. Schnittlauch und Kerbel unter den Salat heben, nochmal nachschmecken und mit den Schnitzeln servieren.

©by Alexander Schütz