Pouletschnitzel mit Ingwerkruste
Da wird einem so richtig warm ums Herz!

La Mise en Place:

2 Pouletschnitzel, 1 Stück Ingwer, 2 EL Paniermehl, 2 EL gemahlenen Mandeln, Chili, 1 Eigelb, 1 EL Honig, Pfeffermühle, 1 TL ausgelöste Korianderkapseln, 1 TL Kreuzkümmel, Ingwer, 1 EL Kokosraspel, Saft von ½ Lime, 1 dl Kokosmilch, 1 Joghurt, Chili, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Die Pouletschnitzel der Länge nach in jeweils drei Streifen schneiden. Ingwer reiben. Diesen in einem Teller mit Paniermehl und Mandeln gut mischen und mit Chili würzen. In einem weiteren Teller das Eigelb mit dem Honig verrühren. Die Pouletstreifen mit Pfeffer bestreuen und in der Honig-Ei-Mischung wenden. Anschliessend in der Panade wenden und diese gut andrücken.

Die Zubereitung am Herd:

Für die Sosse Korianderkapseln und Kreuzkümmel trocken rösten, bis sie gut duften. Im Mörser zerstossen und mit reichlich Ingwer, Kokosraspel, Limesaft, Kokosmilch, Joghurt und Chili verrühren. Bis zum Servieren kühl stellen.

In der Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin schön braten.

Die Vollendung:

Die Pouletstreifen mit der Sosse servieren.

Das passt dazu:

Reis