

Kaninchenschnitzel mit Gemüsechips-Hülle



Dafür braucht man einen ausgelösten Kaninchenrücken, die beiden Rückenfilets sind sehr schlank, ergeben also nur kleine Schnitzelchen. In fingerlange Stücke schneiden, diese längs nicht ganz durchschneiden, aufklappen und mit dem Fleischklopper ohne Kraftanstrengung auf doppelte Größe klopfen.

Zutaten für zwei Personen:

- 2 Kaninchenrückenfilets
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- gemahlener Bockshornklee oder Vaduovan (indische Gewürzmischung)

Zum Panieren:

- Mehl (zum Wenden)
- 1 Ei
- 80 g Gemüsechips

Außerdem:

Butterschmalz und Öl zum Backen

Zubereitung:

- Die Scheiben – wie beschrieben – flach klopfen und würzen. In Mehl wenden, durch verquirltes Ei ziehen und schließlich in zerkrümelten Chips drehen, bis sie davon gleichmäßig und dünn überzogen sind.
- Die bunt panierten Schnitzelchen in Öl knusprig backen und eventuell kurz vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen.

Beilage: Ein Rohkostsalat aus Sellerieknolle. Dafür die Knolle schälen, in feine Streifen hobeln, zunächst mit etwas Salz durchkneten, dadurch wird er schön mürbe. Dann gut abspülen und abtropfen. Schließlich mit einer Mayonnaise – am besten selbstgemacht – anmachen. (Tipp: wer mag, gibt noch etwas Zitronensaft und Chili dran)

Getränk: Ein Sauvignon blanc mit seinem frischen Kräuterduft.