Zutaten:

- 1 Bio Zitrone
- 3 Eier
- 4 Hähnchenbrüste ohne Haut
- 100 g Mehl, doppelgriffig
- 150 g Weißbrotbrösel
- 200 ml Öl
- 1 EL braune Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen.

2. Die Eier mit einem TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und der Hälfte des Zitronenabriebs verquirlen.

3. Die Hähnchenbrüstchen schräg in 4 Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und nacheinander in doppelgriffigem Mehl, verquirltem Ei und den Weißbrotbröseln wenden.

4. In einer tiefen Pfanne ca. 2 cm hoch Öl einfüllen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die panierten Hendlstücke darin von beiden Seiten goldbraun backen und warm stellen (nicht zu lange!).

5. Die braune Butter in einer Pfanne erhitzen, den restlichen Zitronenabrieb und ca. 4 TL

Zitronensaft dazu geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

6. Die gebackenen Hendlstücke darin warm schwenken.

Dazu Remoulade und Fritten oder Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat.