



Sehen · Probieren · Genießen

Schaalgasse 18, Solothurn



## **Pouletstreifen mit Mais-Trüffel-Panade auf Blattsalat**

4 Personen

3 Ei [Vom Fass Rapsöl kaltgepresst](#)  
2 Ei [Vom Fass Waldburg Balsam Himbeere](#)  
2 Ei Joghurt nature  
Salz, Pfeffer  
400 g Blattsalat  
2 Pouletschnitzel  
Mehl zum Wenden  
1 Ei  
1 Ei [Vom Fass Olivenöl mit Trüffel](#)  
1-2 Ei Sommertrüffel-Carpaccio  
6 Ei Maisgriess fein  
[Vom Fass Erdnussöl](#) zum Braten

Für die Salatsauce [Rapsöl](#), [Himbeerbalsam](#) und Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat in mundgerechte Blätter zupfen und alles beiseite stellen.



Pouletschnitzel mit Haushaltspapier abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das Ei in einem Suppenteller verquirlen und mit Trüffelöl parfümieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Trüffelcarpaccio absieben, trockentupfen und in einem grossen Teller mit dem Maisgriess mischen.

Pouletschnitzel durchs Ei ziehen und im Trüffel-Mais panieren. Bei mittlerer Hitze in Öl goldgelb braten. Herausnehmen und in Streifen schneiden. Salat mit der Sauce mischen und anrichten. Panierte Pouletstreifen warm auf dem Salat servieren.

