



## Trutenschnitzel in der Tortilla-Chips-Kruste auf Tomaten-Avocado-Carpaccio an Limettendressing

### Trutenschnitzel

8 Trutenschnitzel à ca 60 g	unter laufendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen
Geflügelgewürzmischung	würzen
wenig Mehl	die Trutenschnitzel damit mehlen
1 Ei	in eine Schüssel schlagen und gut verquirlen. Die Schnitzel durch das Ei ziehen
120 g Tortillachips	grob zerstoßen, die Trutenschnitzel darin panieren
4 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Schnitzel vorsichtig auf beiden Seiten goldgelb braten, auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen, auf dem fertigen Tomaten-Avocado-Carpaccio anrichten
1 Limette	heiss waschen, trocken tupfen, in feine Scheiben schneiden und als Garnitur auf die Trutenschnitzel legen

### Tomaten-Avocado-Carpaccio

4 reife Tomaten	Stielansatz entfernen, auf der Hautseite mit einem Messer ein Kreuz einschneiden, für ca 20 Sekunden in kochendes Wasser geben, herausschöpfen und sofort in Eiswasser abkühlen. Die Tomaten schälen, in dünne Scheiben schneiden
2 Avocados	halbieren, Stein entfernen, quer in Scheiben schneiden, zusammen mit den Tomaten abwechslungsweise fächerförmig auf 4 Teller anrichten
1 Bund Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, in sehr feine Ringe schneiden, über den Tomaten verteilen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen

### Limettendressing

6 EL weisser Balsamico	in ein Pfännchen geben
1 EL Zucker	beifügen, aufkochen, auf ca 3 EL einkochen lassen, abkühlen
1 Limette	heiss waschen, trocken tupfen, etwas Schale dazu reiben, Saft auspressen, beifügen
6 EL Olivenöl	dazu rühren, über das Tomaten-Avocado-Carpaccio träufeln
½ Bund Basilikum	
½ Bund italienische Petersilie	waschen, trocken schleudern, fein hacken, über das fertige Gericht streuen