Hähnchenschnitzel mit würziger Kruste

Zutaten für 4 Portionen

etwa 3-4 Hähnchenbrustfilets (600 g) ohne Haut
2 Eier (M)
50 g Dunst oder Mehl
Salz, Pfeffer
80 g Panko (asiatische Weißbrotbrösel)
80 bis 100 g Körner, Nüsse und Samen
z.B. Sesam hell und schwarz, Schwarzkümmel, gehackte Kerne oder Nüsse ...
1 Tl gemahlener Kurkuma
Prise Cayennepfeffer
etwa 100 bis 200 g neutrales Öl
Zitronenspalten

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets jeweils in 3 oder 4 lange Scheiben schneiden.
   Die Fleischscheiben in einen an den Rändern aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und plattieren, bis sie etwa 1 cm dick sind.
2. In Schüsseln oder tiefen Tellern:
   Die Eier verquirlen.
   Den Dunst mit Salz und etwas Pfeffer vermengen.
   Die Panko-Brösel, sämtliche Kerne, Nüsse und Saaten, Kurkuma und Cayennepfeffer vermischen.
3. Die Schnitzel in Dunst wenden – überschüssigen Dunst abklopfen.
   Dann durch das Ei ziehen und anschließend mit der vorbereiteten Panko-Mischung panieren.
   Die Panade nur locker andrücken.
4. Das Öl in einer passenden (eher größeren) Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.
   Die Schnitzel auf beiden Seiten etwa 3-4 Minuten im tiefen Fett braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.
5. Dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronenspalten servieren.