

Wiener Back-Hähnchen mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

1 Hähnchen, ca. 1000 g	3 EL Mehl	200 g Paniermehl
5 Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel, klein	1 Zitrone
4 Eier	1 Bund Schnittlauch	3 EL Sahne
250 g Butterschmalz	100 ml Hühnerfond	270 ml Sonnenblumenöl
1 TL Senf	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Hähnchen säubern, waschen und trocken tupfen. Anschließend in vier Teile zerlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Eier mit der Sahne vermengen. Die Hähnchenteile mit dem Mehl bestäuben, im Ei-Sahne-Gemisch wenden und anschließend auch im Paniermehl. Die Panade gut festdrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Schenkel, anschließend die Brust von beiden Seiten goldgelb braten. Die Hähnchen-Teile im Ofen warmhalten. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und unter die Kartoffeln mengen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Hühnerfond zusammen mit 20 Milliliter Öl und dem Essig in einem Topf erwärmen und über die Kartoffeln gießen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schnittlauch garnieren. Die übrigen Eier trennen und das Eigelb schaumig rühren. Anschließend das restliche Öl Tröpfchenweise unterrühren bis eine Mayonnaise entsteht. Das Ganze mit einem halben Teelöffel Senf sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone vierteln. Das Backhendl zusammen mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, mit der Mayonnaise garnieren und mit den Zitronenspalten servieren.

Lidwina Ollenborger am 14. Januar 2010