

# Back-Hähnchen, Kartoffel-Endivien-Salat, Zitronendip

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 120 g	400 g Kartoffeln, fest	1 Endivien-Salat, klein
300 ml Geflügelfond	150 ml Weißweinessig	200 ml Pflanzenöl
250 g Semmelbrösel	100 g Mehl, doppelgriffig	2 Eier
2 Zitrone, unbehandelt	150 g Crème-fraîche	3 EL Sahne
2 TL Senf, süß	1 TL Senf, scharf	2 Lorbeerblätter
1 Muskatnuss	1 Bund Schnittlauch	1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zucker	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln in Salzwasser mit den Lorbeerblättern weich kochen. Für den Zitronendip die Crème-fraîche mit der Sahne und dem scharfen Senf vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Für den zitronigen Geschmack einige Zitronenzesten und ein paar Spritzer Zitronensaft hinzu geben. Für das Backhendl die beiden Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Das Mehl und die Semmelbrösel jeweils auf Tellern verteilen, das Mehl dabei mit etwas Muskat würzen. Nun die Geflügelbrüste mit etwas Salz und Pfeffer einreiben, im Mehl wenden, durch die Eiermasse ziehen und abschließend in dem Semmelbröseln wälzen. Anschließend die panierten Hühnerbrustfilets in Butterschmalz rundum anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 200 Milliliter des Geflügelfonds aufsetzen. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben mit dem Geflügelfond und 100 Milliliter Weißweinessig übergießen, mit Salz abschmecken und ziehen lassen. Den Endivien-Salat waschen, trocken schleudern, fein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Für die Marinade den restliche Fond mit dem Pflanzenöl und dem übrigen Essig vermengen und mit Salz, Pfeffer, dem süßen Senf und einer Prise Zucker abschmecken. Den Schnittlauch fein hacken und mit der Marinade über den Kartoffel-Endivien-Salat geben. Die Backhendl mit dem Kartoffel-Endivien-Salat und dem Zitronendip auf Tellern anrichten.

Ingrid Reißner am 25. Januar 2010