

# Back-Hähnchen mit Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

1 Hähnchen, frisch, ca. 1000 g	500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel, rot
1 Schalotte	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Schnittlauch
400 g Semmelbrösel	300 g Mehl	750 g Schweineschmalz
125 ml Schlagsahne	125 ml Sauerrahm	3 Eier
125 ml Mineralwasser	125 ml Hühnerfond	65 ml Maiskeimöl
125 ml Essig	3 EL Zucker	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Hähnchen säubern, waschen und trocken tupfen und in acht Teile zerlegen. Anschließend die Hähnchen- Teile mit dem Sauerrahm und dem Mineralwasser übergießen, mit einer Prise Salz würzen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Hähnchen-Teile trocken tupfen und salzen. Die Eier mit der Sahne vermengen. Die Hähnchen-Teile mit dem Mehl bestäuben, im Ei-Sahne-Gemisch wenden und anschließend ebenfalls in den Semmelbröseln. Die Panade gut festdrücken. Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Schenkel, anschließend die Brust von beiden Seiten goldgelb braten. Die Hähnchen-Teile zum Warmhalten in den Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte und die Zwiebel abziehen, klein hacken und unter die Kartoffeln mengen. Den Hühnerfond, das Maiskeimöl und den Essig in einem Topf erwärmen und über die Kartoffeln gießen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Hälfte über den Salat streuen. Die Zitrone vierteln. Das Backhuhn zusammen mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit den Zitronenspalten und dem Schnittlauch garnieren.

Ludovika Ruesch am 08. März 2010