

Back-Hähnchen mit Kartoffel-Endivien-Salat

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilet, a 180 g	400 g feste Kartoffeln	1 Zwiebel
0,5 Endivien-Salat	100 g Semmelbrösel	50g Mehl
1 Ei	250 g Butterschmalz	1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Schlagsahne	400 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl
3 EL Branntweinessig	0,5 Bund Schnittlauch	Zucker
Chili	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Das Ei mit der Sahne verquirlen, eine flache Schüssel mit dem Mehl und eine weitere mit den Semmelbröseln bereit stellen. Das Hähnchenfilet erst in dem Mehl, dann in der Ei-Sahne-Mischung und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenbrustfilets darin ausbacken. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Gemüsefond mit der Zwiebel, zwei Esslöffeln Essig und dem Senf in einem Topf erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend noch warm über die Kartoffeln geben und alles vermengen. Den Endivien-Salat zupfen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Den restlichen Essig und das Öl mit Salz und Zucker abschmecken, mit dem Endivien-Salat vermengen, zu den Kartoffeln geben und unterheben. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und über den Salat geben. Das Backhendl mit dem Kartoffel-Endivien-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Peter am 19. Juli 2010