

Backendl mit Parmesan-Kruste, Kartoffel-Püree und Butter

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 200 g	5 mehligk. Kartoffeln	250 g Mangold
1 Zitrone	1 Muskatnuss	1/2 Bund Oregano
50 g Parmesan	100 g doppelgriffiges Mehl	200 g Semmelbrösel
2 Eier	50 ml Schlagsahne	200 ml Milch
1 EL Mineralwasser	300 g Butter	Butterschmalz
schwarzer Pfeffer	Salz	

Für das Kartoffelpüree Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in dem Salzwasser garen lassen. Den Mangold waschen, trocken tupfen und vom Strunk befreien. Etwas Muskatnuss reiben und den Mangold damit sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mangold anschließend zerkleinern, dabei etwas Mineralwasser hinzugeben. Für das Backendl die Eier aufschlagen und gut verquirlen. Die Schlagsahne leicht aufschlagen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Eier, das Mehl, die leicht geschlagene Sahne, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller glatt rühren. Den Parmesankäse reiben. Ein paar Blätter vom Oregano zupfen und klein hacken. Die Semmelbrösel mit dem Parmesan und dem Oregano in einem zweiten tiefen Teller vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und in etwa vier Zentimeter große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch nun zunächst in der Ei-Mehl-Mischung und dann in den Semmelbröseln wälzen und in der Pfanne braten. Das Kartoffelwasser abgießen, die Kartoffeln abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mangold-Pesto, 100 Gramm Butter und die Milch hinzugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und bräunen. Das Backendl mit der Parmesankruste und dem grünen Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, etwas braune Butter auf den Kartoffelpüree geben und servieren.

Edith Brühl am 08. März 2012