

Steirisches Backendl mit Kartoffel-Feldsalat

Für zwei Personen

300 g Hähnchenbrustfilets	50 g Schinkenspeckwürfel	300 g festk. Kartoffeln
1 Zwiebel, klein	100 g Feldsalat	40 g Kürbiskerne
70 g Mehl	60 g Semmelbrösel	1 Prise Zucker
1 TL Senf	1 Ei	100 g Butterschmalz
50 ml Sahne	1 EL weißer Balsamico-Essig	Kürbiskernöl, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, abspülen und in Scheiben schneiden. Anschließend in Salzwasser gar kochen und danach in kaltem Wasser etwas abkühlen lassen. Die Speckwürfel in der Pfanne leicht anrösten. Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Das Ganze zusammen mit etwas Olivenöl, Kürbiskernöl, dem Balsamico, dem Senf, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Anschließend die abgekühlten Kartoffelscheiben und die Speckwürfel dazugeben und etwas ziehen lassen. Den Feldsalat später dazugeben und vorsichtig unterheben. Die Hühnerbrust waschen und trocken tupfen. Danach in sechs bis acht große Stücke schneiden. Das Ei mit der Sahne aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbiskerne klein hacken. Die Brösel mit den gehackten Kürbiskernen mischen. Die Hendlteile zuerst in Mehl, dann in der Eiermischung und danach in der Brösel-Kürbiskernmischung wälzen. Die Panade nicht zu fest andrücken. Anschließend das Butterschmalz erhitzen und die Backendl-Teilchen darin ausbacken, dabei immer wieder mit einem Löffel das Schmalz über das Hendl gießen. Das Ganze auf Küchentrepp abtropfen lassen. Das Steirisches Backendl mit dem Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Kodim am 12. November 2012