

Steirisches Hühner-Keulen und Endivien-Salat mit Tomaten

Für zwei Personen

2 Hühnerkeulen	1 Zitrone	1 Endiviensalat
3 Tomaten	1 Knoblauchzehe	1 kleine Zwiebel
2 Eier	0,5 Bund glatte Petersilie	Mehl, Semmelbrösel
Butterschmalz	3 El Essig	6 El Wasser
5 El steir. Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer	

Die Hühnerkeulen waschen, trocken tupfen und in zwei Teile teilen. Die Keulen salzen. Eine Panierstraße mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln aufbauen. Die Hähnchenteile darin panieren. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenkeulen darin ausbacken. Anschließend die fertigen Hähnchenkeulen auf Küchentrepp abtropfen lassen. Den Endiviensalat zerschneiden, waschen und trocken schleudern. Zwei Tomaten klein schneiden. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Knoblauch- und Zwiebelstücke auf die Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Essig mit ein wenig Wasser verdünnen und über den Endiviensalat geben. Die Tomaten ebenfalls dazugeben. Das Kürbiskernöl über den Salat geben. Die restliche Tomate zur Dekoration klein vierteln. Die Petersilie hacken. Das Backhuhn auf einem Teller anrichten und den Salat dazugeben. Mit der Tomate und Petersilie garnieren und servieren.

Sylvia Mesenich am 11. März 2013