

Backhendl mit steirischem Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

2 Hähnchenschenkel	250 g festk. Kartoffeln	150 g grobes Mehl
4 Eier	100 g Semmelbrösel	100 g grüne Kürbiskerne
1 Zitrone	2 Schalotten	100 ml Rotweinessig
50 ml Kürbiskernöl	1 Muskatnuss	glatte Petersilie
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln gar kochen. Zwei Eier hart kochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Knochen auslösen. Die Eier verquirlen. Die Semmelbrösel mit den Kürbiskernen vermischen. Die Hähnchenschenkel mehlieren, durch das Ei ziehen und anschließend mit den Semmelbröseln panieren. Fett erhitzen und die Hähnchenschenkel darin ausbacken. Die Kartoffeln abgießen und noch heiß pellen. Die restlichen Eier ebenfalls pellen und beides in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und die Eier vermischen. Die Schalotten abziehen, klein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kürbiskernöl und den Essig vermengen. Den Kartoffelsalat mit dem Dressing marinieren. Den Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten. Das Backhendl darauf anrichten. Die Zitrone vierteln und dazugeben.

Igor Fornezzi am 03. April 2013