

Steirisches Backhendl mit Erdapfel-Vogerl-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hähnchenkeulen, à 300 g	2 Hähnchenbrüste, à 200 g	150 g Semmelbrösel
100 g gemahlene Kürbiskerne	100 g Mehl	3 Eier
500 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

300 g Feldsalat	3 festk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch
2 EL Apfelessig	2 EL Kürbiskernöl	1 Zitrone
Zucker	Salz	Pfeffer

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit einer Prise Salz gar kochen.

Für das Fleisch Hähnchenteile waschen und trocken tupfen. Mehl, Semmelbrösel und Kürbiskerne vermengen. Eier aufschlagen, Fleisch darin wenden, salzen und pfeffern und anschließend im Mehlgemisch panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin garen.

Für den Salat Feldsalat waschen und trocknen. Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden und zu dem Salat geben. Für das Dressing Zitronensaft auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Essig, Kernöl und etwas Zitronensaft vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Salat auf Teller geben, Dressing darauf verteilen, Hähnchen auf den Salat legen und servieren.

Trude Strauss am 25. Januar 2016