

Steirisches Backhendl mit Kartoffel- und Vogerl-Salat

Für zwei Personen

Für das Backhendl:

2 Hähnchenbrustfilets à 160 g	150 g Kürbiskerne	300 g Semmelbrösel
300 g Mehl	200 ml Sahne	3 Eier
1 Zitrone	250 ml Sonnenblumenöl	1 Prise feines Salz

Für den Kartoffelsalat:

300 g Drillinge	100 ml Essig	100 g Puderzucker
1 rote Zwiebel	50 ml Rapsöl	$\frac{1}{2}$ TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	4 Cocktailtomaten	150 ml Kürbiskernöl
50 ml Apfelessig	100 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Zitrone
50 g Puderzucker	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser circa 15 Minuten garen. Für den Feldsalat diesen waschen, putzen und trockenschleudern. Vinaigrette aus Apfelessig, Kürbiskernöl, Schmand, dem Saft einer halben Zitrone und Puderzucker anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hendl das Fleisch waschen, trockentupfen und circa ein Zentimeter dicke Schnitzel schneiden. Schnitzel kräftig salzen und aus Mehl, mit Sahne verquirltem Ei und Semmelbröseln mit Kürbiskernen eine Panierstraße erstellen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in gewürztem Ei und abschließend mit den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit heißem Öl die Schnitzel circa zwei Minuten von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Kartoffeln abgießen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Eine Marinade aus Zwiebeln, Essig, Öl, Zucker, Paprikapulver, Salz und Pfeffer anrühren und über die Kartoffeln geben.

Das steirische Backhendl mit Erdäpfel- und Vogerlsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Rojacz am 26. Oktober 2016