

Backhendl, Kartoffel-Kräuter-Salat, Senf-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den Salat:

200 g kleine Kartoffeln Salz

Für das Backhendl:

1 Hähnchen, ausgelöst	2 TL süßer Senf	2 Eier
100 g Panko	1 Altbackener Brezel	100 g Mehl
1 TL Paprikapulver	1 TL Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

200 g Radieschen	200 g Wiesenkräutersalat	1 Schalotte
200 ml Rinderfond	250 ml helles Bier	50 ml Apfelessig
2 TL grober Senf	Salz	

Für die Garnitur:

100 g Kürbiskerne	1 EL Kürbiskernöl	6 essbare Blüten
Zucker		

Für den Salat:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln darin weich kochen.

Für das Backhendl:

Brezel im Mixer zerkleinern. Eine Panierstraße aus Panko, Mehl, verquirltem Ei und Brezelbröseln bereitstellen. Hähnchen plattieren und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayenne würzen. Mit dem süßen Senf bestreichen und einrollen. Erst im Mehl, dann im Ei, im Panko und zum Schluss in den Brezelbröseln wälzen und in einer Pfanne rund herum braten.

Back Hendl Rolle in Medaillons aufschneiden und auf den Salat legen.

Für die Vinaigrette:

Radieschen waschen, trockentupfen und feinschneiden. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne leicht glasig anbraten. Mit Fond, Bier, Essig und Senf leicht ein reduzieren lassen.

Kartoffeln mit dem gekochten Sud übergießen und ziehen lassen.

Wiesenkräuter Salat waschen, trockenschleudern und unter den Kartoffelsalat heben. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne in einer Pfanne leicht gezuckert karamellisieren lassen. Kerne, Kürbiskernöl und Blüten über den Salat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 19. September 2018