

Backhendl mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

Für zwei Personen

Für das Backhendl:

| | | |
|-------------------------------|--------------------------------|---------------------|
| 4 ausgel. Oberkeulen vom Huhn | 2 Eier | 200 g Semmelbrösel |
| 100 g Mehl | 2 EL prickelndes Mineralwasser | 500 ml neutrales Öl |

Salz

Für den Erdäpfel-Vogerl-Salat:

| | | |
|--------------------------------|--------------------------|-------------------|
| 400 g kleine festk. Kartoffeln | 100 g Feldsalat | 1 kleine Zwiebel |
| $\frac{1}{2}$ EL Dijon-Senf | 100 ml Gemüsefond | 1 EL Apfelessig |
| 1 TL Zucker | 3 EL steir. Kürbiskernöl | 3 EL neutrales Öl |

Salz
Pfeffer

Für die Garnitur:

| | |
|-----------|------------------|
| 1 Zitrone | 2 EL Kürbiskerne |
|-----------|------------------|

Für das Backhendl:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Eine Schüssel mit verquirltem Ei und Wasser, eine mit Mehl und eine mit Semmelbrösel bereit stellen.

Oberkeulen waschen, trockentupfen, putzen und salzen. Zuerst im Mehl wenden und abklopfen. Anschließend durchs Ei ziehen und zuletzt in Semmelbröseln wälzen. Überschüssige Brösel abklopfen.

Öl in Pfanne erhitzen. Oberkeulen von beiden Seiten im Öl schwimmend goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Ofen warmstellen.

Für den Erdäpfel-Vogerl-Salat:

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser gar kochen. In kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

Fond erwärmen und mit Essig, Senf und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Über die geschnittenen Kartoffeln streuen und mit dem Dressing übergießen. Ohne Durchrühren ziehen lassen. Öl und Kürbiskernöl darüber geben.

Feldsalat waschen, trockenschleudern und putzen. Vorsichtig unter den Kartoffelsalat heben.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne über den Salat geben. Zitrone heiß abwaschen und in Viertel scheiden. Jeden Teller mit zwei Zitronenvierteln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Trixi Haupt am 26. November 2018