

Backendl mit zweierlei Dip und Erdäpfel-Vogerl-Salat

Für zwei Personen

Für das Huhn:

1 ganze Hähnchenbrust	1 Tüte gesalzene Tortilla-Chips	100 g Mehl
50 g Maismehl	2 Eier	1 EL Cayenne-Pfeffer
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat	1 Kartoffel	20 g Pinienkerne
2 TL Balsamico	2 TL Senf	2 TL Weißweinessig
2 EL Olivenöl	1 EL Kürbiskernöl	

Für die Salsa:

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 grüne Chilischote
1 Paprika	1 Dose stückige Tomaten	2 Limetten
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	3 EL Apfelessig	100 g Zucker
1 TL Cumin	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Jalapeno-Cheddar-Dip:

1 Glas eingel. Jalapenos	1 Knoblauchzehe	150 g Cheddar
1 EL Butter	250 ml Milch	1 EL Mehl
4 cl Marillenschnaps	2 EL Senf	1 TL Paprikapulver
1 TL Cayenne-Pfeffer	Salz	Pfeffer

Für das Huhn:

Sonnenblumenöl in einem Topf oder einer hochwandigen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Hühnerbrust zerteilen und in kleine Dreiecke schneiden. Tortilla Chips grob zerkleinern und auch in einem flachen Teller bereitstellen. Ein Ei mit dem halben Mehl, halben Maismehl, Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer verrühren. Aus diesem Teig-Mix, der anderen Hälfte Mehl und Maismehl, Tortilla-Krümeln und dem anderen Ei eine Panierstraße aufbauen. Hühner-Dreiecke nacheinander in Mehl-Gemisch, Ei, Teig-Mix und zuletzt in den Tortilla Chips wenden. Knusprig ausbacken und auf einem Tropfgitter abtropfen lassen.

Für den Salat:

Kartoffel schälen und fein würfeln, dann in einer Pfanne mit Kürbiskernöl bei mittlerer Hitze braten und gelegentlich schwenken. Pinienkerne leicht anrösten. Feldsalat waschen und trocken-schleudern. Balsamico, Senf, Essig und Olivenöl vermengen und Feldsalat damit vermischen. Pinienkerne in den Salat geben und Kartoffeln über dem Salat verteilen.

Für die Salsa:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika und Chili waschen, trocken tupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Zwiebel, Paprika, Chili und Knoblauch nacheinander in eine kleine Pfanne mit Öl geben. Nach kurzem Andünsten Tomaten hinzugeben und aufkochen lassen. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zucker, Cumin, Essig und Limettensaft einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ein bisschen köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kurz vor dem Servieren Petersilie unterrühren.

Für den Jalapeno-Cheddar-Dip:

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und köcheln lassen, bis die Masse eine goldbraune Färbung annimmt.

Langsam den Marillenschnaps und nach Bedarf die Milch hinzugeben und bei niedriger Hitze

leicht köcheln lassen. Jalapenos klein hacken. Knoblauch abziehen und klein hacken. Jalapenos, Knoblauch, Paprikapulver, Cayenne-Pfeffer und Senf zur Milch-Butter-Masse geben. Käse reiben. Topf vom Herd nehmen, Käse beimengen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicolas Weber am 23. Oktober 2019