

Backendl mit Meerrettich-Dip, Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Backendl:

2 Hähnchenbrustfilets à 200 g	3 Eier	$\frac{1}{2}$ hartes Brötchen
50 g Mehl	100 g Butterschmalz	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilienkartoffeln:

6-8 kleine Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	3 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Meerrettich-Dip:

3 cm Meerrettich	4 Radieschen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
250 ml Joghurt	2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 EL Olivenöl	Zucker	Salz

Für den Radieserl-Salat:

1 Bund Radieschen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 TL mittelscharfer Senf	4 EL Sonnenblumenöl	1 TL Zucker
1 TL Salz	Pfeffer	

Für das Backendl:

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen, dritteln und mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchen zu Semmelbrösel reiben. Eier aufschlagen und verquirlen. Anschließend eine Panierstraße vorbereiten und Hühnchen nacheinander in Mehl, Ei und Bröseln panieren.

Butterschmalz und Öl in einem Topf erhitzen. Paniertes Hähnchen im Topf goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und abgießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Butter in einem Topf erhitzen und Kartoffeln zusammen mit Petersilie darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Meerrettich-Dip:

Zitrone auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

In einem Mörser Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl mörsern.

Anschließend Meerrettich und Radieschen hineinreiben. Zusammen mit Joghurt und Crème fraîche in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken und nochmal verrühren.

Für den Radieserl-Salat:

Radieschen waschen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und dazugeben.

Sonnenblumenöl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles umrühren. Den Radieserl-Salat etwa 10 Minuten ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitrone auspressen.

Zitronensaft und Petersilie zum Salat geben.

Neel Nissen am 15. September 2022