

Backhendl in Brezel-Panade mit Kräuter-Parmesan-Waffel

Für zwei Personen

Für das Backhendl:

200 g Keulen vom Stubenküken	200 g Brust vom Stubenküken	2 altbackene Brezeln, trocken, hart
2 Eier	Edelsüßes Paprikapulver	100 g Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Parmesan-Waffeln:

50 g weiche Butter	2 Eier	125 ml Milch
4 EL Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	100 g Mehl	1 TL Backpulver
1 Prise Salz		

Für den Pink Coleslaw:

300 g Rotkohl	50 g Sahne	2 EL Essig
1 TL Zucker	1 EL Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 EL frischer Meerrettich	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	100 ml neutrales Öl	Salz

Für die Preiselbeeren:

500 g Preiselbeeren	2 EL Rotwein	200 g Zucker
---------------------	--------------	--------------

Für die gepickelten Zwiebeln:

2 kleine, rote Zwiebeln	1 Stück Ingwer	100 ml Rotwein
200 ml Essig	200 g Zucker	1 EL Salz

Für das Backhendl:

Die Keulen und Brust vom Stubenküken vom groben Fett und Sehnen befreien. Alle Hähnchenteile salzen und pfeffern. Brezeln im Multi Zerkleinerer zu Bröseln mahlen. Aus Mehl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürztem Ei und Bröseln eine Panierstraße anrichten.

Hähnchenteile erst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Bröseln wenden.

Im heißen Fett bei 160 Grad ca. 7 Minuten goldgelb frittieren.

Für die Parmesan-Waffeln:

Eier trennen und jeweils zwei Eigelbe und zwei Eiweiß auffangen. Milch mit den Kräutern pürieren. Butter mit den Eigelben schaumig rühren.

Mehl, Salz und Backpulver im Wechsel mit der Kräutermilch unterrühren und zum Schluss den Parmesan untermischen.

Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.

Waffeleisen aufheizen, einölen und goldgelbe Waffeln backen.

Für den Pink Coleslaw:

Rotkohl in feine Streifen hobeln und mit Salz und Zucker kurz durchkneten. 15 Minuten ziehen lassen und dann Sahne und Essig unterrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

Senf, Ei, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Prise Salz und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise hochziehen. Meerrettich reiben, unterrühren und mit Salz abschmecken.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren zusammen mit dem Zucker und Wein in einer Küchenmaschine auf niedrigster Stufe so lange kneten, bis sich der Zucker gelöst hat und eine homogene Masse entstanden ist.

Das dauert 20-30 Minuten. In Gläser abfüllen (ungeöffnet und kühl gelagert halten die Gläser mehrere Monate).

Für die gepickelten Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. 100 ml Wasser, Rotwein, Zucker, Essig, Salz und Ingwer aufkochen, die Zwiebelringe hineingeben, vom Herd nehmen und ca. 20 Minuten im heißen Fond ziehen lassen.

Sabine Waltner am 21. September 2023