

Backendl mit Kartoffel-Salat und Kürbiskern-Öl

Für 4 Personen

Für den Erdäpfelsalat:

1 kg Kartoffeln, fest	Meersalz	3 Schalotten
100 g Bschpeck	300 ml Kalbsbrühe	2 EL Senf
Pfeffer	3 -5 EL weißer Balsamico	2 EL Gewürzgurkensud
75 g Butter	1 EL Kürbiskernöl	

Für das Backendl:

2 Stubenküken à 400 g	Meersalz, Pfeffer	2-3 EL Mehl
2 Eier	ca. 150 g Semmelbrösel	ca. 250 g Butterschmalz

Für den Erdäpfelsalat:

Die Kartoffeln in der Schale in reichlich gesalzenem Wasser weich kochen, abschütten, schälen und in Scheiben schneiden. Während der Kochzeit der Kartoffeln die Schalotten schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln und in einem Topf anschwitzen, die Schalotten zugeben und anschließend mit dem Kalbsfond ablöschen. Den Senf hinzugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Essig und dem Gewürzgurkensud abschmecken. Noch kochend über die heißen Kartoffeln geben, sodass sie gerade bedeckt sind. Alles gut und vorsichtig vermengen. Die Butter in einem kleinen Topf anbräunen, zu dem Erdäpfelsalat geben und nochmals alles gut vermengen. Den Salat einige Stunden (3-6 Stunden) gut durchziehen lassen, dann nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Für das Backendl:

Die Stubenküken waschen und trocknen. Dann die beiden Keulen abtrennen und anschließend die beiden Brüste von der Karkasse lösen (die Karkassen können zum Kochen eines Geflügelfonds verwendet werden). Die beiden Flügelspitzen von der Brust abtrennen, sodass nur noch der letzte Knochen an der Brust übrigbleibt. Von den Keulen den Oberschenkelknochen entfernen. Die Stubenkükenteile mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend (wie ein Wiener Schnitzel) panieren:

zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in den Semmelbrösel wenden. Die Teile in einem hohen Topf mit reichlich 150 Grad heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Den Erdäpfelsalat mit Hilfe eines Ringes (Durchmesser ca. 10 cm) mittig auf den Teller geben und die Stubenkükenteile darauf anrichten. Das Kürbiskernöl als Dekoration in Kreisen um den Erdäpfelsalat ziehen.

Frank Buchholz 08. Oktober 2012