

Backhendl, Kartoffel-Spargel-Gröstl, Zitronen-Dip

Für 2 Personen

2 Geflügelbrüste, a 180 g	300 g gekochte Pellkartoffeln	150 g grüner Spargel
150 g weißer Spargel	1 Zitrone	1 Ei
1 Muskatnuss	150 g Crème-fraîche	2 TL scharfer Senf
150 g Weißbrotbrösel	2 Zweige Estragon	2 Zweige glatte Petersilie
1 Prise Majoran	1 Prise Kümmel	1 TL Oregano
1 TL Bohnenkraut	1 TL Rosmarin	1 TL Thymian
1 Prise mildes Chilipulver	1 Prise Zucker	20 g doppelgriffiges Mehl
1 TL Puderzucker	2 EL Butter	70 ml Gemüsefond
Erdnussöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Zitronendip die Milch, die Crème-fraîche und einen Teelöffel Senf glatt rühren. Die Schale der Zitrone reiben und anschließend die Zitrone auspressen. Etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb zu dem Dip geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chilipulver abschmecken. Den Estragon zupfen und zu dem Dip geben. Für die Backhendel das Ei, das Mehl und den restlichen Senf miteinander vermengen. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit etwas Oregano, Bohnenkraut, Rosmarin, Thymian und etwas Muskat würzen. Die Geflügelbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend schräg in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brüste zuerst in der Ei-Mehl-Mischung, dann in den Weißbrotbröseln wenden. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Geflügelstücke goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Von dem Spargel die holzigen Enden entfernen. Den weißen Spargel komplett, den grünen im unteren Drittel schälen. Anschließend schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne hell schmelzen lassen und den Spargel leicht darin anschwitzen. Mit dem Gemüsefond aufgießen. Etwas Zitronenschale in die Pfanne geben und circa fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Zitronenschale entfernen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Einen Esslöffel Butter in der Pfanne braun werden lassen. Die Kartoffelscheiben zugeben und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. Zum Schluss die Spargelstücke ohne den Fond untermischen. Die Petersilie zupfen und mit einem Esslöffel Butter in die Pfanne geben. Das Gröstel auf Tellern anrichten, die Backhendelstücke dazulegen und mit dem Zitronendip garnieren.

Alfons Schuhbeck am 10. Juni 2011