

# Gewürz-Backhendl auf Spargel-Salat

## Für zwei Personen

2 Geflügelbrüste enthäutet, á 120 g	200 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel
1 Zitrone	1 kleine Essiggurke	1 TL Kapern
2 große Eier	1 Bund Schnittlauch	1 TL Dijonsenf
50 g Schmand	1 Prise Zucker	1 TL Puderzucker
40 g doppelgriffiges Mehl	100 g Weißbrotbrösel	3 TL Hähnchengewürz
3 EL Buttermilch	70 ml Gemüsefond	1 EL mildes Olivenöl
Olivenöl, mildes Chilisalز	Salz, Pfeffer	

Den Spargel waschen und schälen. Den grünen Spargel dabei nur im unteren Drittel schälen. Anschließend die Spargelstangen in sehr schräge Scheiben von fünf bis acht Millimetern Dicke schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker farblos karamellisieren, den Spargel darin kurz anschwitzen, den Fond dazugeben und in sechs bis acht Minuten bei milder Hitze bissfest garen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Spargel in eine Schüssel füllen, mit dem Zitronensaft und dem milden Olivenöl vermischen und mit dem Chilisalز würzen. Für die Buttermilchremoulade den Schmand mit der Buttermilch und dem Senf vermischen. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Die Hälfte der Essiggurke klein würfeln. Die Kapern grob hacken und ein Ei in einer Pfanne hart kochen. Anschließend die Schnittlauchröllchen, die Essiggurken, die Hälfte des gekochten Eis und die Kapern zu dem Schmand geben. Mit dem Zitronensaft, Zucker und dem Chilisalز abschmecken. Das andere Ei mit einem Teelöffel Hähnchengewürz verrühren. Die Geflügelbrüste schräg in drei bis vier Stücke schneiden, mit circa zwei Teelöffeln Hähnchengewürz großzügig würzen und nacheinander erst in dem Mehl, dann in dem Ei und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden. Die panierten Geflügelstücke in einer Pfanne bei milder Hitze in reichlich Öl von beiden Seiten in insgesamt vier bis fünf Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Spargelsalat auf einem warmen Teller anrichten, die Backhendlstücke danebenlegen und mit der Buttermilchremoulade garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 10. Mai 2013