

Zitronen-Backhendl mit Kartoffel-Endivien-Salat

Für zwei Personen

Für das Backhendl:

2 Hähnchenbrustfilets à 120 g	2 Scheiben Kochschinken	2 Scheiben Emmentaler Käse
1 Ei	40 g doppelgriffiges Mehl	50 g Weißbrotbrösel
1 Zitrone	1 Muskatnuss	150 ml neutrales Pflanzenöl
mildes Chilusalz	Pfeffer	

Für den Salat:

500 g festk. Minikartoffeln	4-5 Radieschen	1/8 Kopf Endiviensalat
1 kleine Zwiebel	1 TL Dijonsenf	200 ml Hühnerfond
1-2 EL Weißweinessig	2 EL mildes Salatöl	Mildes Chilusalz, Zucker

Für die Remoulade:

80 g Salatgurke	1 Zitrone	1 TL eingelegter Ingwer
1/2 gekochtes Ei	1 TL Kapern	100 g Rahmjoghurt (10%)
1-2 TL Ingwer-Einlegefond	1/2 TL Dijonsenf	2 Stängel Dill
mildes Chilusalz		

Für das Backhendl die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend jeweils sehr schräg in drei gleich große Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke großflächig aufschneiden, so dass sie an einer Seite noch zusammenhängen. Aufklappen und zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie etwas flach klopfen. Die Fleischscheiben mit Kochschinken und Käse belegen, zusammenklappen und mit Chilusalz und Pfeffer würzen.

Für die Panade etwas Zitrone abreiben. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, mit Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Das Mehl und die Weißbrotbrösel ebenfalls in je einen tiefen Teller geben. Die gefüllten Hähnchenstücke zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt mit den Weißbrotbröseln panieren.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenstücke darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilusalz nachwürzen. Für den Endiviensalat die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser weich garen. Inzwischen die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Den Endiviensalat putzen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit circa 100 Milliliter Wasser weich dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Die zweite Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Den Fond erhitzen, mit Essig und Senf verrühren und mit Chilusalz und Zucker würzen. Eine Handvoll Kartoffeln hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Das Dressing nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Dann das Salatöl, die Radieschen, die Endivienstreifen und die Zwiebel untermischen. Für die Remoulade die Gurke waschen, längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und die Gurke in circa einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. In Salzwasser eine halbe bis eine Minute kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Dill waschen, trocken tupfen und klein hacken. Eingelegten Ingwer, ein halbes Ei und Kapern klein hacken. Den Rahmjoghurt mit Ingwer-Einlegefond und Senf glatt rühren. Gurkenwürfel, Ingwer, Ei, Kapern, Zitronenabrieb und Dill hinein rühren. Mit Chilusalz würzen. Die gefüllten Zitronenbackhendl-Stücke zusammen mit dem Kartoffelsalat auf warmen Tellern anrichten und die Remoulade dazu servieren.

Alfons Schuhbeck am 11. März 2016