

Gefülltes Backhendl, Kartoffel-Salat, Joghurt-Dip

Für zwei Personen

Für das Backhendl:

2 Hähnchenbrustfilets, à 120 g	70 g Kalbsbrät	1 Zitrone
1 Ei	2 Zweige Petersilie	2 Zweige Kerbel
$\frac{1}{4}$ TL Dijonsenf	40 g doppelgriffiges Mehl	35 g Paniermehl
15 g Pankomehl	1 EL kalte Sahne	150 ml Öl
1 Muskatnuss	Chilisalzt, mild	Pfeffer

Für den Salat:

400 g festk. Minikartoffeln	200 g Steinpilze	2 Frühlingszwiebeln
1 EL eingelegter Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	175 ml Hühnerbrühe
1 EL Weißweinessig	2 EL neutrales Öl	1 TL Öl
Chilisalzt, mild	1 Prise Zucker	Salz

Für den Dip:

$\frac{1}{2}$ Essiggurke	1 Ei	1 TL Kapern
100 g Rahmjoghurt (10%)	1 EL Essiggurkenwasser	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf
1 Zitrone	1 Zweig Dill	mildes Chilisalzt

Für das Backhendl: Das Brät mit der Sahne glattrühren, Senf ebenfalls unterrühren. Zitrone waschen, abtrocknen und feine Zesten abreißen. Zitronenabrieb dazu geben und mit Chilisalzt, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Petersilien- und Kerbelblätter abzupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren.

Die Hähnchenbrustfilets jeweils sehr schräg in 3 gleich große Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke großflächig aufschneiden, so dass sie an einer Seite noch zusammenhängen. Aufklappen und zwischen 2 Blättern geölter Klarsichtfolie etwas flach klopfen. Das Brät auf die Mitte der Hähnchenbruststücke verteilen, das Fleisch darüber zusammenklappen und mit Chilisalzt würzen.

Für die Panade die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl ebenso in einen tiefen Teller geben. Paniermehl und Pankomehl mischen und ebenfalls in einen eigenen Teller geben. Die gefüllten Hähnchenstücke zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt mit dem Panier- und Pankomehl panieren.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenstücke darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalzt und etwas Pfeffer nachwürzen.

Für den Salat: Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser weich garen.

Pilze gründlich putzen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ingwer fein würfeln.

Frühlingszwiebeln putzen und mitsamt dem Grün in Scheiben schneiden.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen. In nicht zu dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Für das Dressing die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf verrühren und mit Chilisalzt und Zucker würzen. Eine kleine Handvoll Kartoffeln hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren.

Das Dressing nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Zuletzt das Öl untermischen.

Für die Pilze eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Pilze darin anbraten. Mit Chilisalzt würzen und mit dem Ingwer und den Frühlingszwiebeln unter den Kartoffelsalat mischen. Vor dem Anrichten nachschmecken.

Für den Dip: Ei hart kochen. Essiggurke und Kapern fein würfeln. Das hart gekochte Ei ebenfalls fein würfeln. Den Rahmjoghurt mit Gurkenwasser und Senf glatt rühren. Gurkenwürfel, Ei und Kapern unterheben. Zitrone waschen, abtrocknen und feine Zesten abreißen. Ca. 1 TL Zitronenabrieb dazu geben. Dill grob hacken, unterrühren und mit Chilisalz würzen. Die gefüllten Backendl mit Kartoffel-Steinpilz-Ingwer-Salat und Joghurt- Zitronen-Dip auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. September 2018