

Backhendl mit Kartoffel-Salat, Rahm-Gurken, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

350 g kl. festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	200 ml Rinderbrühe
50 ml weißer Balsamicoessig	1 EL Senf	50 ml Maiskeimöl
1 Zweig Liebstöckel	1 Bund Schnittlauch	1 TL Zucker
1 Prise Salz		

Für das Backhendl:

½ Hähnchen	2 Eier	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	50 g Kürbiskerne	Maiskeimöl

Für die Mayonnaise:

2 Eier	1 TL Senf	3 EL weißer Balsamicoessig
125 ml Maiskeimöl	125 ml Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer

Für die Rahmgurken:

1 Salatgurke	1 Zitrone	80 g Schmand
Wasabi	10 ml weißer Balsamicoessig	2 Zweige Minze
1 TL Zucker	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Salz

Für den Kartoffelsalat: Die kleinen Kartoffeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen, anschließend in heißem Zustand schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rindsbouillon in einer kleinen Sauteuse zusammen mit dem Liebstöckel aufkochen. Kartoffeln dazugeben und unter ständigen Schwenken (nicht mit dem Löffel umrühren, sonst zerstört man die Kartoffel), umrühren bis die Stärke der Kartoffel austritt und einen Teil der Suppe bindet. Es sollte leicht cremig sein. Anschließend mit Salz, Zucker und Senf abschmecken. Von der Herdplatte nehmen und den Essig, sowie das Öl dazugeben und wieder für mehrere Minuten schwenken, bis aus der Flüssigkeit eine schlotzige Emulsion entsteht. Für 5 Minuten bei Raumtemperatur etwas auskühlen lassen. Zwiebel abziehen und ein Hälfte in feine Würfel schneiden und dazugeben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und über den Kartoffelsalat streuen. Der Kartoffelsalat sollte eine cremige Konsistenz haben.

Für das Backhendl: Öl in der Fritteuse oder in einem Topf auf 180 Grad erhitzen. Das halbe Hähnchen in 3 Teile auslösen (Keule, Flügel und Brust). Fleisch von der Haut befreien und portionieren. Eine Brust in 2-3 Tranchen schneiden. Keule zwischen Gelenk Ober- und Unterkeule trennen und den Knochen aus der Oberkeule auslösen (Unterkeule bleibt so). Flügel nur vom vorderen Stück befreien.

Kürbiskerne hacken, mit den Semmelbröseln vermengen. Alle Hähnchenteile salzen, gleichmäßig in Mehl, verquirltem Ei und der Brösel-Kürbiskernmischung panieren, in heißem Öl ausbacken.

Für die Mayonnaise: Eier trennen und Eigelbe, Senf, Essig, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Nach und nach zuerst das Maiskeimöl und dann das Kernöl mit dem Stabmixer schnell untermixen, sodass eine feste Mayonnaise entsteht.

Für die Rahmgurken: Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Mit einer Reibe reißen oder mit dem Messer in feine Scheiben schneiden. Mit Salz einsalzen, für 10 Minuten stehen lassen und dann in ein Geschirrtuch geben und fest auspressen (die Gurken dürfen kein Wasser mehr lassen). Schmand mit Balsamico, Salz, Zucker und Wasabi abschmecken. Mit den Gurken verrühren und zum Schluss mit Minze und Zitronenzesten abschmecken. Eventuell mit Cayennepfeffer abschmecken.

Alexander Kumptner am 12. November 2021