

Backhendl vom Landhuhn, Petersilie, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Backhendl:

4 Hühnerkeulen vom Landhuhn	1 Zitrone, Frucht	2 Eier
500 g Butterschmalz	2 Zweige glatte Petersilie	100 g Mehl, 405
200 g Paniermehl	Salz	

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	150 g Butter	50 ml Sahne
50 ml Milch	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für den Rettichsalat:

1 weißer Rettich	1 roter Rettich	1 Bund Schnittlauch
50 ml Weißweinessig	150 ml Rapsöl	Salz
Pfeffer		

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	2 Eier, Größe M	40 g Senf
150 ml Kürbiskernöl	150 ml Rapsöl	4 g Salz

Für das Backhendl:

Die Hühnerkeulen auslösen und die Haut abziehen. Mit Salz würzen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl bereitstellen und Huhn erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Kasserole auf ca. 150 Grad erhitzen und die Keulen darin ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken. Das Butterschmalz darf nicht zu heiß werden, da es sonst den Buttergeschmack verliert und verbrennt. Backhendl aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen. Petersilie zupfen, wenige Sekunden im gleichen Fett frittieren. Mit einem Siebschöpfer rausnehmen, mit Salz würzen und auf die Backhendl verteilen. Zitrone vierteln und als Garnitur daneben legen.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne in einem Topf erwärmen, über die Kartoffeln geben, Milch und Butter dazugeben, alles vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für den Rettichsalat:

Rettiche putzen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Separat mit Salz bestreuen, in ein Sieb geben und 30 Minuten in Wasser ziehen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Ein Dressing aus Essig, Öl, Schnittlauch, Salz und Pfeffer herstellen. Rettich trocken tupfen und mit dem Dressing marinieren.

Für die Mayonnaise:

Zitronenschale abreiben, dann halbieren und eine Hälfte auspressen. Eier trennen und Eigelbe mit Salz, Senf, Zitronensaft und etwas -abrieb in einem hohen Gefäß vermengen. Öle nach und nach einlaufen lassen und mit einem Pürrierstab zu einer Mayonnaise hochziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zum Backhendl passt hervorragend Preiselbeermarmelade. Für den Rettichsalat kann man auch schwarzen Rettich verwenden.

Nelson Müller am 27. September 2024