

Backhendl, Gurken-Kartoffel-Salat, Remouladen-Soße

Für 2 Personen:

2 Stubenküken	1 Kartoffel	1 Ei gekocht
1/4 Salatgurke	1 /2 Vanilleschote	1 EL Radieschenwürfelchen
1 El Schnittlauchringe	2 EL Schalottenwürfelchen	80 ml Geflügelfond
15 gr Essiggurken	1 EL Mayonaise	Weißwein
Weißweinessig	Salz, Mehl, Ei	Semmelbrösel

Die geschälte Kartoffel in 0,4 cm große Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in Olivenöl anbraten und die Kartoffelwürfel zugeben. Die Vanilleschote auskratzen und mit der Schote zugeben. Salzen und mit etwas Weißwein ablöschen. Reduzieren. Den Geflügelfond dazu geben und die Kartoffeln ca. 4 min garen. Einen Schuss Weißwein zugeben und nochmals nachschmecken. Die Hälfte der Essiggurke in Würfel schneiden. Zum Schluss die Hälfte der Radieschenwürfel und den Schnittlauch unterrühren.

Die Mayonaise mit der zweiten Hälfte der Radieschen und des Schnittlauchs vermengen. Die Gurke und das gekochte Ei in Würfel schneiden und ebenfalls unter die Mayonaise geben. Mit Salz abschmecken.

Das Stubenküken zerlegen, mehlieren, dann durch das zerschlagene Ei geben und in Brotbrösel wenden. In Olivenöl anbraten, nach ca. 1 Minute wenden und zum Schluss etwas Butter zugeben und aufschäumen lassen. Das Stubenküken immer wieder damit übergießen. Auf ein Küchentuch geben, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird.

Andreas Schweiger am 25. September 2012