

Backhähnchen mit Kartoffel-Möhren-Stampf

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

4 Hähnchenkeulen	1/2 Fl. Malzbier	1 TL brauner Zucker
1 Lorbeerblatt	2 Nelken	1/2 TL schwarze Pfefferbeeren
1 EL Rosmarin, gehackt	1 TL Meersalz	2 Eier
3 EL Mehl	Panko oder Paniermehl	250 ml Keimöl

Remoulade:

3 Eier	1 TL Kapern	1 kl. Handvoll Rucola
4 EL Mayonnaise	4 EL Jogurt	4 EL süße Chilisauce
Meersalz	Pfeffer	

Kartoffel-Möhren-Stampf:

500 g mehlig. Kartoffeln	250 g Möhren	150 g Butter
Salz, Pfeffer		

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Keulen mit einem scharfen Messer die Knochen entfernen und das Fleisch, zwischen Klarsichtfolie etwas flachklopfen. Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer einreiben.

In einem Topf Bier mit Zucker, Pfefferkörnern, Lorbeer, Nelken und Rosmarin aufkochen lassen. Fleisch einlegen und bei geringer Temperatur 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Herausnehmen, trockentupfen und abkühlen lassen.

Die Hähnchenstücke in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in Panko wenden.

Öl in einer hochwandigen Pfanne auf etwa 175°C erhitzen und die Hähnchenstücke darin 5 Minuten backen. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf Küchenkrepp entfetten.

Für die Remoulade die Eier hart kochen. Eier pellen und hacken. Rucola waschen und trocken-schwenken. Rucola und Kapern fein hacken und mit den Eiern, der Mayonnaise, dem Jogurt, der Chilisauce, Salz und Pfeffer vermischen. Remoulade abschmecken.

Kartoffeln und Möhren waschen, schälen, in grobe Würfel und zusammen in einem Topf in Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Danach abgießen und grob stampfen.

Butter in einem Topf aufschäumen und leicht bräunen lassen. Diese so genannte Nussbutter unter das Kartoffel-Möhren-Stampf heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten eine Portion Kartoffel-Möhren-Stampf und ein Hähnchenstück auf einen Teller geben und daneben einen Klecks Remoulade setzen.

Christian Henze am 18. Februar 2022