

Backhendl mit Kartoffel-Vogerl-Salat und Speck-Krusteln

Für 4 Personen

Backhendl:

1 Zitrone, unbehandelt	2 Eier	4 Hähnchenbrüste a 120 g
80 g Mehl, doppelgriffig	100 g Weißbrotbrösel	200 ml Öl
1 EL Butter, kalt	Pfeffer	Muskatnuss
Salz		

Kartoffelvogersalat:

100 g Vogersalat, klein	100 g Frühstücksspeck	2 EL Öl
40 g Ingwer, eingelegt	1 kg Kartoffeln, vorw. fest	0,5 EL Kümmel, ganz
1 Zwiebel, klein	400 ml Geflügelbrühe	3 EL Butter, gebräunt
Chilipulver, mild	Zucker	Salz

Remoulade:

1 Ei	2 TL Kapern	1 Sardellenfilet
1 Essiggurke	1 EL Kräuter, gemischt	150 g Schmand
1 TL Dijonsenf	Pfeffer, schwarz	Chilisalz

Backhendl:

Die Schale der Zitrone abreiben. Etwa drei Teelöffel des Saftes auspressen. Die Eier verquirlen, mit einem Teelöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und der Hälfte des Zitronenabriebes verrühren. Die Hähnchenbrüste schräg in circa vier Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und nacheinander in doppelgriffigem Mehl, verquirltem Ei und den Weißbrotbröseln wenden. Die Panade dabei nicht zu sehr andrücken. In eine tiefe Pfanne zwei Zentimeter hoch Öl einfüllen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die panierten Hendlstücke darin von beiden Seiten goldbraun backen. In einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen, den restlichen Zitronenabrieb und den übrigen Zitronensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebackenen Hendlstücke nochmals kurz darin wenden.

Kartoffelvogersalat:

Den Vogersalat gründlich waschen, putzen und trocken schleudern. Den Speck in Streifen schneiden, in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl goldbraun anbraten, auf einem Sieb abgießen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Den Ingwer in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Die Brühe erhitzen und mit Essig und Senf verrühren. Mit Salz, einer Prise Chili und Zucker würzen und eine Handvoll Kartoffeln hinein mixen. Nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden wird. Anschließend die gebräunte Butter mit den Zwiebeln und dem Ingwer hinein rühren. Den Vogersalat mit dem Speck unter den Kartoffelsalat ziehen, dabei einen Teil für die Dekoration zurück behalten.

Remoulade:

Das Ei hart kochen und in kleine Würfel schneiden. Die Kapern und das Sardellenfilet fein hacken. Die Essiggurke ebenfalls fein würfeln und die frischen Kräuter fein hacken. Den Schmand mit Eiern, Kapern, Sardellen, Senf, Kräutern und Essiggurken verrühren und mit Chilisalz und Pfeffer würzen. Den Kartoffelsalat auf lauwarmen Tellern anrichten, die Backhendl darauf legen und die Remoulade außen herum ziehen.

Alfons Schuhbeck am 01. April 2011