



## **Knusprig gebackenes Zirben-Buttermilch-Hendl mit Kürbiskernölmayo und Käferbohnensalat**

### **Zirben-Buttermilch- Hendl:**

100ml Buttermilch  
100g Sauerrahm  
1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)  
800 g Hendl- Ober/unterkeulen oder 1 ganzes Hendl a' 1,4kg  
250 g Mehl  
6 Eier (Größe M)  
500 g Semmelbrösel  
1 kg Butterschmalz  
1L Pflanzenöl  
1 Handvoll Petersilienblätter  
3 Zitronen  
Zirbenöl ( Apotheke )  
Zirbenzweige 1 Kiste

### **Zubereitung**

Für die Keulen die Buttermilch mit 1 TL Salz, Zirbenöl und -saft verrühren. Hendlkeulen kalt abspülen, trocken tupfen und mit der Buttermilchmarinade mischen. Mind. 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Keulen ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Danach die Marinade etwas abstreifen und die Keulen in Mehl, verquirlten Eiern und Bröseln panieren. Butterschmalz in einer großen Pfanne auf ca. 150 °C erhitzen, Petersilie darin knusprig frittieren und herausnehmen. Panierte Keulen in der Pfanne ca. 10 Minuten rundum goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Chili-Kürbiskernölmayo:**

2 Eier (Größe L)  
150 ml neutrales Pflanzenöl (Sonnenblumen- oder Maiskeimöl)  
100 ml steirisches Kürbiskernöl  
1 TL scharfen Senf  
½ feingehackte Chili  
3 Esl Apfelessig  
Salz, Cayennepfeffer  
1 TL Zucker  
50g Kürbiskerne

### **Zubereitung:**

Senf, Weißweinessig und Eigelb in einen hohen Mixbecher geben. Das Öl darauf gießen. Einen Pürierstab auf den Boden des Mixbechers stellen. Die Zutaten vom Boden her mixen. Sobald sich die Zutaten zu einer hellgelben cremigen Masse verbinden, denn Mixstab langsam nach oben ziehen und so lange mixen bis alle Zutaten gut vermischt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chili feinhacken und unter die Masse rühren

### **Käferbohnensalat:**

500 g Käferbohnen  
1 Bio-Zitrone  
60ml Apfel-Balsamessig  
125ml Kürbiskernöl  
1 EL Blütenhonig  
1 TL Estragonsenf  
1 Salatgurke  
325 g Cherrytomaten  
1 Bund Jungzwiebeln  
3 Stk Bunte Paprika  
1 Handvoll Petersilienblätter  
Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle  
1 Laib Weizensauerteigbrot  
250g Schaffrischkäse ( Block )

### **Zubereitung:**

Bohnen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale über einer Salatschüssel fein abreiben. Den Saft auspressen und dazugießen. Essig, Öl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben, verquirlen und abschmecken.

Gurke nach Belieben schälen und mit einem Sparschäler der Länge nach Streifen abschneiden, dabei die Kerne auslassen. Die Gurkenstreifen in die Salatschüssel geben. Tomaten vierteln und dazugeben. Jungzwiebeln, Paprika putzen und in Streifen schneiden. Mit den Bohnen ebenfalls in die Schüssel geben und alles vermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat anrichten. Petersilie kleiner zupfen, auf den Salat streuen und servieren.