

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Martin Steiner

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das ausgelöste Backhendl:

½ küchenfertiges Huhn
 2 Eier, Größe M
 Butterschmalz, zum Ausbacken
 50 g Weizenmehl, Type 405
 80 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hühnerkeule auslösen und die Hühnerbrust parieren. Beide Fleischstücke zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie gleichmäßig flach klopfen, kleiner portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln aufstellen. Fleisch zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Semmelbrösel dabei nicht andrücken. Butterschmalz in einem Topf oder einer tiefen Pfanne auf 160-170 °C erhitzen und das Backhendl darin schwimmend 6-8 Minuten goldbraun ausbacken. Dabei mehrmals vorsichtig wenden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Erdäpfel-Vogerlsalat:

250 g kleine heurige
 Erdäpfel/Frühskartoffeln
 60 g Vogerlsalat/Feldsalat
 1 rote Zwiebel
 100 ml Gemüsefond
 2 EL Weißweinessig
 1 TL Estragon-Senf
 3 EL Kürbiskernöl
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erdäpfel in Salzwasser gar kochen, noch warm schälen und in feine Scheiben schneiden.

Gemüsefond erhitzen und mit Senf, Weißweinessig und Zucker verrühren. Zwiebel abziehen, fein würfeln und unter die Marinade mischen. Die warmen Erdäpfel vorsichtig mit der Marinade vermengen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend das Öl unterheben und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vogerlsalat waschen, gründlich trocken schleudern und erst unmittelbar vor dem Anrichten vorsichtig unter den lauwarmen Erdäpfelsalat heben. Schnittlauch fein schneiden und ebenfalls unterheben.

Für die Garnitur:

½ Zitrone, Spalten
 2 EL Kürbiskerne
 2 EL Kürbiskernöl

Gericht mit Zitrone, Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.