

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2026 ▪**
Tagesmotto „Hüttengaudi“ mit Alexander Kumptner



Angela Peters

Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräuter-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Backhendl:

2 Hähncheninnenfilet, ohne Haut und Knochen
 1 Zitrone, Abrieb
 2 Eier
 100 ml Schlagsahne
 Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
 50 g Kürbiskerne
 200 g Semmelbrösel
 50 g Panko
 100 g Mehl
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 °C Heißluft vorheizen.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 Eine Panierstraße vorbereiten. Dafür Mehl mit Paprikapulver mischen.
 Eier mit der Schlagsahne verquirlen und kräftig mit beiden Paprikapulvern, Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne hacken und mit Semmelbrösel, Panko und Zitronenabrieb vermischen.
 Fleischstücke zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend in der Brösel-Kürbiskern-Mischung wenden. Die Panade nur leicht andrücken, damit sie schön luftig bleibt. Fleischstücke doppelt panieren
 Öl in einer Fritteuse auf etwa 160-170 °C erhitzen.
 Fleischstücke portionsweise etwa 10 Minuten goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Ofen bei 150 °C warmhalten.

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

500 g festkochende Kartoffeln
 1 Salatgurke
 1 Bund Radieschen
 1 kleine Schalotte
 250 ml Gemüsefond
 250 ml kräftiger Rinderfond
 4 EL Weißweinessig
 1 TL mittelscharfer Senf
 5 EL Sonnenblumenöl
 Kürbiskernöl, zum Beträufeln
 1 Bund Schnittlauch
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben in Fond garen, dann abgießen und ausdampfen lassen.
 Den Fond beiseitestellen und später für die Marinade nutzen.
 Schalotte abziehen und fein würfeln.

Ca. 250 ml warmen Fond mit Schalottenwürfeln, Weißweinessig, Senf, Zucker, etwas Salz und Pfeffer verrühren, dann mit dem Öl zur Emulsion schütteln. Die heiße Marinade über die Kartoffelscheiben geben und vorsichtig vermengen. So lange wie möglich ziehen lassen.

Zum Schluss die Salatgurke und die Radieschen putzen und in Scheiben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gurke, Radieschen und Schnittlauch unter die Kartoffeln heben.

Salat vor dem Servieren erneut abschmecken und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Für den Dip:

100 g griechischer Joghurt
100 g Saure Sahne
1-2 TL Sahnemeerrettich
1-2 Zweige Estragon
1-2 Zweige Schnittlauch
1-2 Zweige Petersilie
1-2 Zweige Dill
1 Msp. geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Joghurt und Saurer Sahne verrühren, Kräuter unterheben und mit Sahnemeerrettich, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

10 g Feldsalat
1 Zitrone, Spalten
Kürbiskernöl, zum Beträufeln

Zitrone in Spalten schneiden und als Garnitur verwenden. Feldsalat putzen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.