

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. November 2025** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Backhendl vom Schwarzfederhuhn mit Kernöl-
Mayonnaise und Kartoffelsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Backhendl:

2 Keulen vom Schwarzfederhuhn
1 Ei
50 g Mehl
50 g Paniermehl
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad aufheizen. Keulenfleisch auslösen. Dabei ist es wichtig, zwischen den Gelenken zu schneiden. Eine Panierstraße aus leicht verquirltem Ei, Mehl und Paniermehl herstellen. Fleisch zuvor mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch erst in Mehl, dann in Ei und abschließend in Paniermehl wälzen. Backhendl im heißen Fett goldgelb frittieren. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren nochmals leicht salzen.

Für den Kartoffelsalat:

80 g Speckwürfel
500 g festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
150 ml Geflügelfond
10 ml Weißweinessig
1 EL mittelscharfer Senf
10 ml Sonnenblumenöl
Pflanzenöl, zum Braten
½ Bund Schnittlauch
2 Zweige glatte Petersilie
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. Anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch heiß pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Speckwürfel darin anschwitzen. Zwiebel abziehen, würfeln und ebenfalls anschwitzen. Fond angießen und unter Rühren Essig und Sonnenblumenöl hinzugeben. Senf einrühren. Kartoffeln hinzugeben, vorsichtig vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Kräuter fein schneiden und kurz vor dem Servieren unterheben. Nach Geschmack nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für die Kernöl-Mayonnaise:

¼ Zitrone, Saft
2 Eier
½ EL mittelscharfer Senf
200 ml Sonnenblumenöl
50 ml Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen, Eigelb auffangen und das Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelbe in ein hohes Gefäß füllen. Zitronensaft auspressen und dazugeben. Kürbiskernöl, Senf und Rapsöl hineingeben und einen Pürierstab auf den Boden des Gefäßes stellen. Erst jetzt anschalten und langsam hinaufziehen. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

20 g Feldsalat
½ Zitrone, ganze Frucht

Feldsalat gründlich putzen und waschen. Feldsalat zupfen, kurz durch die Vinaigrette des Kartoffelsalats ziehen und für die Garnitur verwenden. Zitrone in Scheiben schneiden und dazu reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.