

**▪ 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 verquirtem 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  
 $\frac{1}{2}$  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:**

$\frac{1}{4}$  Zitrone, Saft  
 2 Eier  
 $\frac{1}{2}$  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  
 $\frac{1}{2}$  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.