

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. September 2018** ▪  
**Finalgericht mit Alfons Schuhbeck**



**Alfons Schuhbeck**

**Gefülltes Backendl auf Kartoffel-Steinpilz-Ingwer-Salat  
mit Joghurt-Zitronen-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Backendl:** Das Brät mit der Sahne glattrühren, Senf ebenfalls unterrühren. Zitrone waschen, abtrocknen und feine Zesten abreißen. Zitronenabrieb dazu geben und mit Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Petersilien- und Kerbelblätter abzupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren. Die Hähnchenbrustfilets jeweils sehr schräg in 3 gleich große Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke großflächig aufschneiden, so dass sie an einer Seite noch zusammenhängen. Aufklappen und zwischen 2 Blättern geölter Klarsichtfolie etwas flach klopfen. Das Brät auf die Mitte der Hähnchenbruststücke verteilen, das Fleisch darüber zusammenklappen und mit Chilisalz würzen.
- Für die Panade die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl ebenso in einen tiefen Teller geben. Paniermehl und Pankomehl mischen und ebenfalls in einen eigenen Teller geben. Die gefüllten Hähnchenstücke zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt mit dem Panier- und Pankomehl panieren.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenstücke darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalz und etwas Pfeffer nachwürzen.
- Für den Salat:** Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser weich garen. Pilze gründlich putzen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ingwer fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und mitsamt dem Grün in Scheiben schneiden. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen. In nicht zu dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
- Für das Dressing die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf verrühren und mit Chilisalz und Zucker würzen. Eine kleine Handvoll Kartoffeln hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren.
- Das Dressing nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Zuletzt das Öl untermischen.
- Für die Pilze eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Pilze darin anbraten. Mit Chilisalz würzen und mit dem Ingwer und den Frühlingszwiebeln unter den Kartoffelsalat mischen. Vor dem Anrichten nochmals nachschmecken.
- 2 Hähnchenbrustfilets, à ca. 120 g (ohne Haut)  
 70 g Kalbsbrät  
 1 Zitrone  
 1 Ei  
 2 Zweige Petersilie  
 2 Zweige Kerbel  
 ¼ TL Dijonsenf  
 40 g doppelgriffiges Mehl  
 35 g Paniermehl  
 15 g Pankomehl  
 1 EL kalte Sahne  
 150 ml Öl, zum Braten  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Chilisalz, mild  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 400 g festkochende Minikartoffeln  
 200 g Steinpilze  
 2 Frühlingszwiebeln  
 1 EL eingelegter Ingwer  
 ½ TL Dijonsenf  
 175 ml Hühnerbrühe  
 1 EL Weißweinessig  
 2 EL neutrales Öl  
 1 TL Öl, zum Braten  
 Chilisalz, mild, zum Würzen  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle

**Für den Dip:** Ei hart kochen. Essiggurke und Kapern fein würfeln. Das hart gekochte Ei ebenfalls fein würfeln. Den Rahmjoghurt mit Gurkenwasser und Senf glatt rühren. Gurkenwürfel, Ei und Kapern unterheben. Zitrone waschen, abtrocknen und feine Zesten abreißen. Ca. 1 TL Zitronenabrieb dazu geben. Dill grob hacken, unterrühren und mit Chilissalz würzen.

½ Essiggurke  
1 Ei  
1 TL Kapern  
100 g Rahmjoghurt (10%)  
1 EL Essiggurkenwasser  
½ TL Dijonsenf  
1 Zitrone  
1 Zweig Dill  
Mildes Chilissalz, zum Würzen

Die gefüllten Backhendl mit Kartoffel-Steinpilz-Ingwer-Salat und Joghurt-Zitronen-Dip auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

**Zusatzzutaten von Tatjana:** *Thymian abbrausen und trockenwedeln. Thymian hat Liane zum aromatisieren der Panade des Backhendls benutzt.. Den Thymian hat sie fein gehackt und unter die Panade gehoben.*

**Zusatzzutaten von Carina:** *Carina hatte auf eigenen Wunsch keine Zusatzzutaten!*