

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2024** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Thomas Eberhardt

Backhendl „Wiener Art“ mit Kartoffel- und Spitzkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

200 g festkochende Kartoffeln
 1 Salatgurke
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 500 ml Gemüsefond
 5 cl weißer Balsamico
 1 EL mittelscharfer Senf
 1 EL süßer Senf
 2 EL Rapsöl
 4 Zweige krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Gemüsefond garen. Abseihen, Fond auffangen und zurück in den Topf gießen. Kartoffeln kurz auskühlen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch andrücken. Beides in den Fond geben. Fond mit Pfeffer würzen.

Gurke schälen, längs halbieren, Kerne entfernen und in dünne Scheiben hobeln. In einem Sieb leicht salzen und abtropfen lassen. Dann zu den Kartoffeln geben. Zwiebeln mit einem Schaumlöffel aus dem Fond holen und zu Kartoffeln geben. Knoblauch entfernen. Petersilie hacken und unterrühren. Aus Balsamico, Öl, Salz, Pfeffer und Senf ein Dressing anrühren. Bei Bedarf mit Fond anreichern. Über die Kartoffeln und Gurken gießen und etwas ziehen lassen. Vorsichtig vermengen.

Für das Backhendl:

4 Hähnchenbrüste
 2 Eier
 100 g Salzstangen
 100 g Panko
 100 g Mehl
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hühnerbrust kalt abwaschen, trocknen tupfen und je nach Größe der Länge nach halbieren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Salzstangen grob zerkleinern und mit Panko vermengen. Eier verquirlen. Aus Mehl, Eiern und Salzstangen-Panko-Gemisch eine Panierstraße aufstellen und Hähnchenbrüste panieren. In der Fritteuse goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Spitzkohlsalat:

1 Spitzkohl
 1 Zitrone, Saft
 200 ml Sahne
 3 EL flüssiger Honig
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Zitrone auspressen. Aus Zitronensaft, Sahne und Honig ein Dressing anmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch hacken und daruntermischen. Dressing über den Spitzkohl geben und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, ganze Frucht
 2 EL Preiselbeermarmelade
 1-2 Zweige krause Petersilie
 Essbare Blüten, zum Garnieren

Jeweils zwei Scheiben Zitrone abschneiden und mit Preiselbeeren toppen. Restliche Zitrone in Viertel schneiden und neben das Backhendl legen. Gericht mit Petersilie und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.