

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2021 ▪
Tagesmotto „Simply the best“ mit Cornelia Poletto



Wibke Kirsten

**Backhähnchen mit Kartoffel-Gurken-Salat und Feldsalat
mit Honig-Senf-Vinaigrette**

Zutaten für zwei Personen

Für das Backhähnchen:
2 Hühnerschenkel à 300 g
3 Eier
2 EL Mineralwasser
40 EL Semmelbrösel
20 EL Mehl
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hühnerschenkel gut waschen und trockentupfen. Die Haut so gut wie möglich abziehen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier aufschlagen und mit Salz und Mineralwasser in einer Schale oder tiefen Teller verquirlen. Auf einen weiteren Teller Mehl und auf einen dritten Teller die Semmelbrösel geben. Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel eine Panierstraße aufstellen und das Fleisch zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und schließlich in Semmelbrösel wälzen. Dabei die Brösel etwas andrücken.

Reichlich Butterschmalz erhitzen, das Fleisch bei höchster Temperatur in das Fett legen und schließlich bei mittlerer Temperatur von jeder Seite ca. 10 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:
500 g festkochende Kartoffeln
½ Salatgurke
1 Zwiebel
100 ml Geflügelfond
3 EL Weißweinessig
1,5 EL mittelscharfer Senf
1,5 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Gurke gründlich waschen, entkernen und mit der Schale in feine Scheiben schneiden. Dann leicht salzen und zugedeckt ziehen lassen.

Fleischfond in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in den Topf zum Fond geben. 4 Minuten offen kochen lassen, dann den heißen Fond mitsamt den Zwiebeln nach und nach über die noch heißen Kartoffeln gießen und unterheben. Mit Weißweinessig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer würzen und den Salat unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Gurkenscheiben gut ausdrücken und unter den abgekühlten Kartoffelsalat heben. Vor dem Servieren den Salat erneut mit Salz, Pfeffer, Senf und Essig abschmecken.

Für den Feldsalat: Feldsalat waschen, trockenschleudern und zupfen. Tomaten waschen, vierteln und vom Strunk befreien.

- 250 g Feldsalat
- 15 Honigtomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Parmesan
- 4 EL Buttermilch
- 3 EL Estragonessig
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 Bund Schnittlauch
- ½ Bund krause Petersilie
- 8 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Parmesan reiben. Schalotte, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie, Buttermilch, Estragonessig, Honig, Senf, Parmesan und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat und Tomaten vermengen und vor dem Servieren mit Dressing marinieren.

Für die Garnitur: Zitrone vierteln und als Garnitur verwenden.

- 1 Zitrone

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.