

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2026** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Steirisches Backhendl mit Kürbiskern-Mayonnaise und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Backhendl:

2 Maispouardenbrüste, mit Haut
 3 Eier, Größe M
 400 ml Buttermilch
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 50 g Kürbiskerne
 200 g Semmelbrösel
 Mehl, zum Mehlieren
 1 EL gerebelten Thymian
 1 EL getrockneten Rosmarin
 Salz, aus der Mühle

Eine Schale mit Buttermilch aufstellen. Buttermilch mit gerebeltem Thymian, getrocknetem Rosmarin und ca. 1 EL Salz würzen.

Die Haut von den Maispouardenbrüsten abziehen und das Fleisch in gleichdicke Streifen schneiden. Alle Stücke in die Buttermilch legen und ziehen lassen. Eier dazugeben und vermengen.

Kürbiskerne hacken. In einer Schale Semmelbrösel und gehackte Kürbiskerne vermengen. Eine weitere Schale mit Mehl aufstellen.

Fleisch zuerst durch das Mehl ziehen, danach durch die Buttermilch-Mischung und zuletzt durch die Semmelbrösel-Kürbiskern-Mischung. Anschließend in einer Fritteuse oder in einem Topf mit reichlich Öl frittieren und zuletzt auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft
 1 Ei, Größe M
 1 EL Weißweinessig
 100 ml Kürbiskernöl
 200 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

In ein hohes Gefäß ein Ei, Essig, neutrales Öl, Salz und Zitronensaft geben und mit dem Pürierstab eine Mayonnaise hochziehen. Zum Schluss das Kürbiskernöl reinträufeln lassen und glattmischen.

Für den Salat:

200 g Wildkräutersalat
 ½ Zitrone, Saft
 3 EL Olivenöl
 2 EL Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Salat mit Olivenöl, Essig, Zitronensaft und Salz marinieren und einmal durchkneten.

Für die Garnitur:

2 Plattpfirsiche

Plattpfirsiche vierteln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.