

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2021 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Backendl mit steirischem Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Backendl:

1 Bio-Hähnchen, ca. 1 kg
2 Eier
50 g Sahne
100 g Mehl
150 g Semmelbrösel
ca. 200 ml Sonnenblumenöl
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und im Ofen aufheizen lassen.

Hähnchen außen und innen abspülen, abtrocknen und in insgesamt 8 Stücke zuteilen.

Sahne leicht anschlagen. Dann Eier hinzugeben und verquirlen. Mehl sieben. Salz und Cayennepfeffer mischen und Hendl-Stücke kräftig würzen. Fleisch in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in Semmelbrösel wenden. Heißes Backblech aus dem Ofen nehmen, mit Öl bestreichen und die panierten Hendl-Stücke auf das Backblech legen, mit Sonnenblumenöl beträufeln und im heißen Backofen ca. 20-30 Minuten (je nach Größe der Teile) backen. Dabei einmal umdrehen..

Für den Kartoffelsalat:

300 g festkochende Kartoffeln
50 g durchwachsener Speck in Scheiben
1 Zwiebel
25 g Butter
75 ml kräftiger Fond
25 ml Weißweinessig
½ EL mittelscharfer Senf
30 ml Kürbiskernöl
25 ml Sonnenblumenöl
1-2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln am Vortag waschen und in einen Topf geben. Kartoffeln knapp mit Wasser bedecken und mit geschlossenem Deckel einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Kartoffeln darin nicht zu weich garen.

Abgießen und über Nacht auskühlen lassen. Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen. Speck und geschälte Zwiebel klein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Speck darin goldbraun anbraten. Zwiebel zugeben und 3 Minuten andünsten. Mit dem Weißweinessig und Fond ablöschen. Senf zugeben und unterrühren. Den Sud 3 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Anschließend das Öl unter Rühren einlaufen lassen. Kartoffelscheiben hinzugeben und alles gut vermischen. Die warme Marinade gibt dem Kartoffelsalat eine leichte Bindung und er wird „schlotzig“. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen hacken. Zuletzt zusammen mit Kürbiskernöl leicht unter den Salat mischen.



Wenn Sie die Kartoffeln mit dem Messer schneiden: Die Klinge zwischendurch unter Wasser halten – dann kleben die Scheiben nicht an. Außerdem geht das Schneiden mit einem Küchenmesser mit kurzer gebogener glatter Klinge am einfachsten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.