

Backhendl in Buttermilch-Marinade mit Kartoffelsalat

Zutaten für das Fleisch (für 4 Personen):

- 8 ausgelöste Hähnchenoberkeulen
- 3 unbehandelte Zitronen
- 150 ml Buttermilch
- 0,5 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Kerbel
- 5 g grober Dijon-Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eier
- 120 g Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 100 g Butterschmalz
- 150 g Rapsöl
- Fleur de sel

Von 1 Zitrone die Schale abreiben. Petersilie und Kerbel fein schneiden. Die Hähnchenkeulen mit Buttermilch, der Hälfte der Petersilie, Kerbel und Senf in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und am besten über Nacht kalt stellen.

Die Eier in einer flachen Schale oder Schüssel mit einer Gabel aufschlagen, Mehl und Paniermehl ebenfalls in eine flache Schüssel geben. Das Fleisch erst kurz vor dem Braten panieren, da die Panade sonst Feuchtigkeit zieht und nicht kross wird.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, diese dabei abstreichen und das Fleisch in Mehl wenden. Anschließend in den Eiern wenden. Dabei darauf achten, dass es überall mit Ei überzogen ist. Zum Schluss in den Semmelbröseln wenden, ohne diese anzudrücken.

Butterschmalz mit Öl in einer großen Pfanne auf circa 160-170 Grad erhitzen. Die Backhendl nebeneinander oder nacheinander schwimmend goldbraun ausbacken. Dabei immer wieder wenden und die Pfanne schwenken, sodass die Backhendl von allen Seiten Farbe annehmen und garen. Auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen und mit etwas Fleur de Sel würzen.

Zutaten für den Kartoffelsalat:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter
- 10 g Kümmelsaat
- 0,5 kg gemischtes Frühlingsgemüse
- 120 g Schalotten
- 150 ml kalt gepresstes Pflanzenöl
- 1 EL grober Senf
- 50 ml Weißwein-Essig
- 250 ml Kalbsfond
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 1 Schale Kresse
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen großen Topf geben und Salz, Lorbeer sowie Kümmel hinzufügen. Aufkochen und zugedeckt je nach Größe circa 25 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 2 EL des Rapsöls in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig schwitzen. Essig und Fond hinzufügen, aufkochen und mit Senf, Zucker, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch warm pellen. Direkt in den heißen Fond schneiden, vorsichtig umrühren, abdecken und mindestens 4 Stunden durchziehen lassen. (Durch einige ganz fein geschnittene Scheiben bekommt der Kartoffelsalat eine bessere Bindung.)

Kurz vor dem Servieren das restliche Öl, vorbereitetes Gemüse (zum Beispiel gehobelte Radieschenscheiben, gekochte Kohlrabiwürfel, gekochter grüner und weißer Spargel, junger Spinat) und fein geschnittenen Schnittlauch sowie die Kresse dazugeben. Nochmal durchmengen und abschmecken.

Anrichten:

Die Backendl mit dem Kartoffelsalat auf Teller geben. Die verbliebenen Zitronen in Sechstel schneiden und dazulegen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 05.05.2021

Koch/Köchin: Hannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen