


Alfons Schuhbeck: Backendl auf Kartoffel-Bärlauch-Salat mit Buttermilch-Remoulade

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alfons-schuhbeck-backendl-auf-kartoffel-baerlauch-salat-mit-buttermilch-remoulade/](https://www.happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alfons-schuhbeck-backendl-auf-kartoffel-baerlauch-salat-mit-buttermilch-remoulade/)

Zutaten für 4 Personen:

Für das Backendl:

- 150 g Naturjoghurt
- 1 EL Brathendl-Gewürz
- 4 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
- 150 g Panko oder Weißbrotbrösel
- Öl zum Braten
- Chilisalز
- Abrieb einer Zitrone

Zubereitung:

Den Joghurt mit der Gewürzmischung glatt rühren und mit Chilisalز und dem Abrieb einer Zitrone abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und schräg in je 3 bis 4 Stücke schneiden. Mit dem Joghurt mischen. Die Weißbrotbrösel in einen tiefen Teller geben und die Hähnchenstücke darin wenden, dabei die Panade nicht zu fest andrücken. Das Backendl wird besonders fein, wenn man die Hendlstücke über Nacht in der Joghurt-Marinade ziehen lässt.

Etwa fingerbreit Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Fleischstücke darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten knusprig goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffel-Salat:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Salatgurke
- 6 Radieschen
- 350 ml Geflügelbrühe / Gemüsebrühe
- 3 EL Weißweinessig
- 1-2 TL scharfer Senf
- mildes Chilisalز
- 1 Prise Zucker
- 3 EL gebräunte Butter oder Öl
- 1 Handvoll Bärlauchblätter, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser weich kochen, das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in ca. 100 ml Wasser oder Brühe einige Minuten weich köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die Gurke in Scheiben hobeln, die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln.

Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf verrühren, mit Chilisalz, Salz und Zucker würzen und eine Handvoll Kartoffeln hinein mixen. Nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden wird. Anschließend die gebräunte Butter mit Zwiebeln, Gurken, Radieschen und Bärlauch unterheben, etwas ziehen lassen und nach Bedarf nochmals nachwürzen.

Für die Remoulade:

- 1 Ei
- ½ kleine Essiggurke
- ½ TL Kapern
- 50 g Schmand
- 2 EL Buttermilch
- ½ TL scharfer Senf
- 1 EL Schnittlauch
- einige Tropfen Zitronensaft
- 1 Zitrone
- Zucker
- mildes Chilisalz

Zubereitung:

Das Ei etwa 10 Minuten hart kochen, pellen und halbieren. Eine Hälfte klein hacken, die andere Hälfte anderweitig verwenden oder einfach essen. Die Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Kapern ebenfalls klein schneiden. Den Schmand mit der Buttermilch und dem Senf verrühren. Schnittlauch, Essiggurken, Ei und Kapern dazugeben. Mit Zitronensaft, 1 Prise Zucker und Chilisalz abschmecken.

Anrichten:

Das Backhendl auf einem Teller anrichten. Ein paar Salatblätter mit Zitrone und Öl beträufeln und neben das Hendl legen. Den Kartoffel-Salat daneben setzen und einige Zitronenschnitze mit auf den Teller legen.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Kerners Köche 22.4.2017