

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. September 2024 ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Backhendl vom Landhuhn mit frittierter Petersilie, Kartoffelpüree, Rettichsalat und Kürbiskernöl-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Backhendl:**

4 Hühnerkeulen vom Landhuhn  
 1 Zitrone, Frucht  
 2 Eier  
 500 g Butterschmalz, zum Ausbacken  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 100 g Mehl, Typ 405  
 200 g Paniermehl  
 Salz, aus der Mühle

Die Hühnerkeulen auslösen und die Haut abziehen. Mit Salz würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl bereitstellen und Huhn erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Kasserole auf ca. 150 Grad erhitzen und die Keulen darin ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken. Das Butterschmalz darf nicht zu heiß werden, da es sonst den Buttergeschmack verliert und verbrennt. Backhendl aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen. Petersilie zupfen, wenige Sekunden im gleichen Fett frittieren. Mit einem Siebschöpfer rausnehmen, mit Salz würzen und auf die Backhendl verteilen. Zitrone vierteln und als Garnitur daneben legen.

**Für das Püree:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
 150 g Butter  
 50 ml Sahne  
 50 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne in einem Topf erwärmen, über die Kartoffeln geben, Milch und Butter dazugeben, alles vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Für den Rettichsalat:**

1 weißer Rettich  
 1 roter Rettich  
 1 Bund Schnittlauch  
 50 ml Weißweinessig  
 150 ml Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rettiche putzen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Separat mit Salz bestreuen, in ein Sieb geben und 30 Minuten in Wasser ziehen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Ein Dressing aus Essig, Öl, Schnittlauch, Salz und Pfeffer herstellen. Rettich trocken tupfen und mit dem Dressing marinieren.

**Für die Mayonnaise:**

1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 2 Eier, Größe M  
 40 g Senf  
 150 ml Kürbiskernöl  
 150 ml Rapsöl  
 4 g Salz

Zitronenschale abreiben, dann halbieren und eine Hälfte auspressen. Eier trennen und Eigelbe mit Salz, Senf, Zitronensaft und etwas -abrieb in einem hohen Gefäß vermengen. Öle nach und nach einlaufen lassen und mit einem Pürierstab zu einer Mayonnaise hochziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Zum Backhendl passt hervorragend Preiselbeermarmelade. Für den Rettichsalat kann man auch schwarzen Rettich verwenden.

**Zusatzzutaten von Olga:** *Olga verwendete keine Zusatzzutaten.*  
*keine*

**Zusatzzutaten von Tanja:** *Tanja röstete die Kürbiskerne in einer Pfanne an und verwendete diese als Garnitur. Das Dressing für den Rettichsalat schmeckte sie mit Honig ab.*