

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10.03.2025 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Markus Marbler

Steirisches Backhendl mit Erbsenreis, Preiselbeeren und Vogerlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Backhendl:

2 Hühnerkeulen
2 Eier
50 g Kürbiskerne
50 g Semmelbrösel
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Hühnerkeulen gut salzen. Kürbiskerne in einem Multizerkleinerer klein hacken und mit den Semmelbröseln vermengen. Aus Mehl, verquirltem Ei mit Salz und Pfeffer und Semmelbröseln eine Panierstraße aufstellen und Hühnerkeulen darin panieren. In der vorgeheizten Fritteuse etwa 15 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Erbsenreis:

200 g Basmati
150 g TK-Erbsen
½ weiße Zwiebel
300 ml Gemüsefond
2 EL Butter

Basmati im Gemüsefond bissfest kochen. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Butter glasig andünsten. Erbsen hinzugeben und mit andünsten. Zum Schluss den Reis abgießen und unter die Erbsen rühren.

Für die Preiselbeeren:

100 g TK-Preiselbeeren
¼ Zitrone, Saft
75 g Zucker

Preiselbeeren, Zucker, 1 EL Zitronensaft und 25 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann Hitze reduzieren und Beeren andicken lassen, ohne dass sie zerfallen.

Für den Vogerlsalat:

100 g Feldsalat
8 EL Kürbiskernöl
4 EL Apfelessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Wurzeln entfernen.

Kürbiskernöl, Apfelessig und 2 EL Wasser verrühren und Salat kurz vor dem Servieren damit vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

½ Zitrone, Frucht

Zitrone vierteln und Spalten zu dem Backhendl reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.