

# Backhähnchen, Nusskruste, Meerrettich-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

**Für das Backhähnchen:**

2 Bio-Hähnchenbrüste	2 Eier	50 g Walnusshälften
50 g Pankomehl	Mehl, Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone	1 Schalotte
1 Bund Blattpetersilie	2 EL Tafelmeerrettich	150 g Butter
1 Prise Zucker	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für den Kopfsalat:**

1 Kopfsalat	1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch
8 EL Schmand	4 EL kalt gepresstes Sonnenblumenöl	Zucker, Meersalz

Salz, Pfeffer

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und die Haut entfernen. Die Eier verschlagen. Die Walnusskerne fein hacken und mit dem Pankomehl vermengen. Die Hähnchen mit je etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Anschließend durch das verschlagene Ei ziehen und in der Walnuss-Panko-Mischung wenden. Ausreichend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenbrüste darin bei mittlerer Temperatur goldbraun ausbacken. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Von der Butter 100 Gramm in einem Topf bräunen und kurz abkühlen lassen. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Petersilie, die Schalotte, die Zitronenschale sowie die gebräunte Butter zusammen mit einer Prise Salz und Pfeffer pürieren. Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Butter zerstampfen. Die Kräutermischung, bis auf einen Rest zum Garnieren, unter den Kartoffelstampf heben. Den Kopfsalat putzen, waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Den Schmand mit dem Zitronensaft, dem Schnittlauch, dem Sonnenblumenöl und dem Zucker verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermengen. Das Backhähnchen zusammen mit dem Kartoffelstampf und dem Salat auf einem Teller anrichten. Mit der restlichen Gremolata garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 26. September 2014