

Backendl mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Salat

Für zwei Personen

Für das Backendl:

2 Hähnchenbrüste	1 Ei	Butter
Butterschmalz	25 g Mehl	75 g Paniermehl
Salz	Pfeffer	

Für die Speckbutter:

2 Scheiben Speck	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

100 g mehligk. Kartoffeln	1 Sellerieknolle	30 g Butter
3 Zweige Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 Romanasalat	9 bunte Cherrytomaten	1/3 Salatgurke
1 Lauchzwiebel	10 ml hellen Balsamicoessig	½ TL Senf
½ TL Honig	30 ml Olivenöl	Salz

Für das Backendl:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. In das Fleisch eine Tasche einschneiden. Butter einstreichen und mit Zahnstochern fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Paniermehl herstellen. Fleisch zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig ausbacken und anschließend für ca. 10 Minuten im Ofen weitergaren.

Für die Speckbutter:

Speck in einer Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Rosmarin und Thymian hinzugeben. Alles zusammen mit der Butter vermengen und kalt stellen.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Salz garkochen. Wasser abgießen und alles zerstampfen. Butter hinzugeben. Petersilie hacken und ebenfalls hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Salat waschen und klein schneiden. Gurke und Tomaten waschen und klein schneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Ein Dressing aus Balsamicoessig, Olivenöl, Senf, Honig sowie Salz und Pfeffer anrühren und anschließend über den Salat geben.

Marina Engelhardt am 21. Oktober 2024