

# Backhendl mit steirischem Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Backhendl:

1 Bio-Hähnchen, ca. 1 kg	2 Eier	50 g Sahne
100 g Mehl	150 g Semmelbrösel	ca. 200 ml Sonnenblumenöl
Cayennepfeffer	Salz	

### Für den Kartoffelsalat:

300 g festk. Kartoffeln	50 g durchw. Speck	1 Zwiebel
25 g Butter	75 ml kräftiger Fond	25 ml Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ EL mittelscharfer Senf	30 ml Kürbiskernöl	25 ml Sonnenblumenöl
1-2 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

### Für das Backhendl:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und im Ofen aufheizen lassen.

Hähnchen außen und innen abspülen, abtrocknen und in insgesamt 8 Stücke teilen.

Sahne leicht anschlagen. Dann Eier hinzugeben und verquirlen. Mehl sieben. Salz und Cayennepfeffer mischen und Hendl-Stücke kräftig würzen. Fleisch in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in Semmelbrösel wenden. Heißes Backblech aus dem Ofen nehmen, mit Öl bestreichen und die panierten Hendl-Stücke auf das Backblech legen, mit Sonnenblumenöl beträufeln und im heißen Backofen ca. 20-30 Minuten (je nach Größe der Teile) backen. Dabei einmal umdrehen..

### Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln am Vortag waschen und in einen Topf geben. Kartoffeln knapp mit Wasser bedecken und mit geschlossenem Deckel einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Kartoffeln darin nicht zu weich garen.

Abgießen und über Nacht abkühlen lassen. Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen. Speck und geschälte Zwiebel klein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Speck darin goldbraun anbraten.

Zwiebel zugeben und 3 Minuten andünsten. Mit dem Weißweinessig und Fond ablöschen. Senf zugeben und unterrühren. Den Sud 3 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Anschließend das Öl unter Rühren einlaufen lassen. Kartoffelscheiben hinzugeben und alles gut vermischen.

Die warme Marinade gibt dem Kartoffelsalat eine leichte Bindung und er wird schlotzig. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen hacken. Zuletzt zusammen mit Kürbiskernöl leicht unter den Salat mischen.

Wenn Sie die Kartoffeln mit dem Messer schneiden: Die Klinge zwischendurch unter Wasser halten dann kleben die Scheiben nicht an.

Außerdem geht das Schneiden mit einem Küchenmesser mit kurzer gebogener glatter Klinge am einfachsten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 08. Juli 2021