

**TANN
HEIMER
TAL***

Backhend'l

mit Kartoffel-Gurken-Salat und steierischem Kernöl



© Das HOHENFELS

*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Backhend'l

mit Kartoffel-Gurken-Salat und steierischem Kernöl

Zutaten:

Ein Bio Huhn (2 Brüste und 2 Keulen ca. 600g)	2 EL Meersalz
1 Becher Sauerrahm (200g)	1 TL Kümmel
2 Zweige Blattpetersilie	15 g Knoblauch, fein geschnitten
1 Esslöffel Zitronensaft	30 g Schalotte, fein geschnitten
Prise Meersalz fein	4 EL Sonnenblumenöl
Prise Pfeffer aus der Mühle	¼ l Gemüsebrühe
100 g Mehl	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
3 Eier	Prise Piment d´Espelette
150 g Semmelbrösel	Prise Paprika
50g Kürbiskerne (fein hacken oder in den Cutter)	4 EL Essig
Viel Butterschmalz	1 EL Senf, mittelscharf
1 Zitrone	1 EL süßer Senf
Preiselbeermarmelade	4 EL Gewürzgurkensaft
1 kg Kartoffeln, festkochend (Ditta)	2 EL Kernöl
1 Salatgurke	Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung Backhend'l:

Huhn vom Metzger auslösen lassen. Sauerrahm mit, Meersalz und dem Zitronensaft verrühren. Das Fleisch mit den Petersilienzweigen für mindestens 12 Stunden in der Mischung abgedeckt und kaltgestellt marinieren. Anschließend das Fleisch wieder aus der Marinade nehmen und leicht abspülen, trocken tupfen. Fleisch salzen und pfeffern, in Mehl wenden, abklopfen, damit überschüssiges Mehl abfällt. Panieren: Eier verquirlen. Das Fleisch durch die Eier- Mischung ziehen und leicht abgetropft in die Semmelbrösel-Kürbiskernmischung legen. Darin vorsichtig wenden und dabei die Panade nicht andrücken.

Backen: Das panierte Fleisch in einer tiefen Pfanne in Butterschmalz gleichmäßig (zwischendurch einmal wenden) goldgelb backen. Nach dem Backen die Stücke auf etwas Küchenpapier geben, diese entfetten, leicht salzen und mit Kartoffelsalat servieren.

Wer mag: Gibt eine Zitronenspalte und etwas Preiselbeeren dazu!

Tipp: Die Hälfte der Hühnerstücke nur in Semmelbrösel wenden. Die andere Hälfte in der Mischung aus Kürbiskern- und Semmelbrösel, das gibt noch einmal ein wenig Abwechslung auf dem Teller

Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***


HOHENFELS
★★★★
Das Genießerhotel

Backhend'l

mit Kartoffel-Gurken-Salat und steierischem Kernöl

Zubereitung Kartoffel-Gurken-Salat:

Kartoffeln waschen und ungeschält mit Meersalz und Kümmel weichkochen. Kartoffeln schälen und auskühlen lassen. Die Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben à 4-5 Millimeter schneiden und in eine breite Schüssel geben. Kartoffelenden separat aufheben für später. (Salatmarinade!).

Die Salatgurke schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne herausschaben. Dann die Gurke in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit Meersalz würzen, gut durchmischen und beiseitestellen.

Schalotten und Knoblauch in Öl anschwitzen, Gemüsebrühe und die mit einer Gabel gut zerdrückten Kartoffelenden dazugeben und alles miteinander aufkochen und ganz kurz mit dem Stabmixer mixen!

Den warmen Kartoffel-Fond mit Salz, Pfeffer, Piment d' espelette, Paprika Senf und Essig würzen und über die Kartoffelscheiben gießen. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Die eingesalzenen Gurkenstücke mit Saft und unter den Kartoffelsalat mengen, nochmal probieren ob noch etwas Salz fehlt. Am Ende über den angerichteten Kartoffelsalat einen Schuss steierisches Kernöl dazu und mit frischem Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Tipp: Kartoffelsalat, nie direkt aus dem Kühlschrank nehmen. Dieser sollte immer lauwarm – am besten frisch zubereitet - sein. Kurz vor dem genießen noch einmal in etwas Brühe erwärmen.

Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***



HOHENFELS

Das Genießerhotel