Zwischengericht

Backhendl, Feldsalat mit Kartoffeldressing

Zutaten:

1 St. Huhn Brathähnchen
1 St. Zitrone
50 g Mehl
150 g Panko
2 St. Eier
0.25 Bund Petersilie, glatt
300 ml Pflanzenfett
160 g Feldsalat
150 g Butterschmalz
100 g Kartoffeln, festkochend
20 g Senf
40 ml Balsamico, hell
20 g Honig
40 ml Kürbiskernöl
120 g Bauchspeck am Stück

Zubereitung:

1. Das Huhn wird in vier Teile geteilt und die Brustknochen entfernt und mit Salz und Zitrone gewürzt. (Alternativ kann man Supreme verwenden).2. Die Hühnerteile werden in Mehl, dann in verquirltem Ei mit etwas Öl und dann in Semmelbrösel gewendet. 3. In tiefem Fett werden die Hühnerteile langsam ausgebacken und bis zum Servieren warmgehalten.4. Den Feldsalat putzen und waschen.5. Die Kartoffeln werden in der Schale weichgekocht und anschließend geschält.6. Aus Senf, Honig, Essig und Kürbiskernöl wird ein Dressing hergestellt, das mit zerdrückter Kartoffel gebunden wird.7. Speck kann man in Scheiben oder Streifen braten und über den Salat geben.8. Das Backhendel mit Zitronenschnitzen und Petersiliensträußchen in einem Brotkorb oder einer Schale anrichten.