



KUCHLER

## Backhendl

Zubereitungszeit

40 min

Personen

4

### ZUTATEN

4Stk.	Poulet- Brust
600gr	Katoffel
200gr	Mehl
250gr	Paniermehl
2Stk	Essiggurken
1TL	Moutarde de meaux
1EL	Meerrettich
1B.	Petersilie
2Stk	Salatgurke
1B	Schnittlauch
2Stk	Schalotten
1Stk	Peperoncini
1Stk	Zitrone
4Stk	Eiweiss
1EL	Senf
500ml	Bouillion

### ZUBEREITUNG

Kartoffel mit Schale ca. 30min und etwas Kümmel kochen. Kurz mit kaltem Wasser abschrecken, anschliessen schälen und in feine Rädchen schneiden.

#### Fond für Kartoffelsalat:

Zwiebeln mit Senf, Moutarde meaux, Peperoncini ganz, Meerrettich, Essiggurkensaft und einem guten Schluck Essig in eine Pfanne geben. Salz und Pfeffer in den Fond geben und leicht köcheln lassen.

Den warmen Fond heiss an die Kartoffel geben.  
Mit etwas Sonnenblumenöl abbinden und unterrühren (vorsichtig nicht das die Kartoffelrädchen kaputt gehen).

Gurken durch die Rösti Raffel treiben, anschliessend salzen und ca. 15 min danach gut abtropfen lassen.  
Wenn Kartoffelsalt abgekühlt ist, Gurken dazu geben.  
Schnittlauch und Petersilie fein schneiden und auch unter den Kartoffel- Gurken Salat geben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

#### Backhendl:

Schneiden, Würzen und im Mehl stäuben.  
Im Tempura Teig und Paniermehl panieren und in viel Öl ausbacken.

#### Tempura Teig

Vier Eiweiss aufschlagen  
mit Mehl abbinden bis gewünschte Konsistenz, etwas Zitronenabrieb und Salz.

Zitronen Schnitz dazu und en guete