

in Kürbiskernpanade mit Kartoffel-Senfsalat und Radieschen-Schmand



Backhähnchen in Kürbiskernpanade mit Kartoffel-Senfsalat und Radieschen-Schmand

Zutaten

4 Stück Hähnchenbrust 2 Eier 50 g gehackte Kürbiskerne

200 g Schmand

1 Bund Radieschen

1 Schüssel Semmelbrösel 1 Schüssel Mehl 1 kg Kartoffeln 2 EL Senf 1 Zwiehel

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer 200 ml Gemüsebrühe Zitrone zum Garnieren Butterschmalz 50 g Butter

Essig und Öl

Zucker

Zubereitung

Kartoffel-Senfsalat

Die Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, klein schneiden und in Butter anschwitzen, mit Senf, heißer Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Essig und Zucker zu den Kartoffeln geben, untermischen und einziehen lassen. Nach dem Abkühlen nochmals abschmecken und mit fein geschnittenem Schnittlauch verfeinern.

Radieschen-Schmand

Die Radieschen fein hacken und mit Schmand, Salz, Pfeffer. Zitrone und dem Schnittlauch abschmecken.

Panade

Für die Panade die Semmelbrösel mit den gehackten Kürbiskernen und das Mehl jeweils in flache Schalen geben. Die 2 Eier mit einer Gabel in einer dritten Schale verquirlen.

Hähnchenbrust

Die Hähnchenbrust abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürzten Hähnchenbrust-Scheiben erst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zum Schluss in der Semmelbrösel-Kürbiskernmischung wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenscheiben goldgelb backen.

Die Hähnchenbrust auf einem tiefen Teller mit dem Radieschen-Schmand und Kartoffel-Senfsalat anrichten und mit Zitrone und Petersilie garnieren.





von Bio Bühler