

Gebackenes Hendl

4 Hühnerbrüstchen
100 g Ländle Sauerrahm
100 g Mehl
2 Eier
150 g Weißbrotbrösel
20 g geschlagener Ländle Rahm

Hühnerbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. In Ländle Sauerrahm einlegen und kurz marinieren – so bleibt das Fleisch frisch und saftig. Die Eier verquirlen und den geschlagenen Ländle Rahm unterheben. Anschließend die marinierten Hühnerbrüstchen in Mehl, Eier-Mischung und Brösel panieren und bei 160 °C goldgelb ausbacken. Herausheben und anrichten.

Kartoffel-Gurken-Salat

500 g festkochende Kartoffeln
2 Gurken
90 g Schalotten, fein geschnitten
2 Stangen Junglauch
30 g Ländle Butter
180 g Fleischbrühe
70 g Pflanzenöl
50 g weißer Balsamico
Senf

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Abgießen und schälen, in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. In einer Pfanne Ländle Butter zergehen lassen und die Schalotten kurz anschwitzen, mit Essig ablöschen. Mit Fleischbrühe aufgießen und etwas einkochen lassen, Senf einrühren. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit der Marinade übergießen. Gurken ebenfalls in Scheiben oder Würfel schneiden und unterheben. Öl zugeben, gut durchmischen und ziehen lassen. Zum Anrichten fein geschnittenen Junglauch, Radieschen und Vogerlsalat verwenden.

Schnittlauchcreme

125 g Ländle Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch

Ländle Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und dem fein geschnittenen Schnittlauch vermengen und gut abschmecken.

Liebstöckel-Pesto

100 g Liebstöckel
80 g Petersilie
40 g Pinienkerne
20 g Käse (Art Parmesan)
80 g Olivenöl

Liebstöckel und Petersilie fein hacken. Alles zusammen mit dem Öl fein mixen und mit Salz abschmecken.

TIPPS VOM PROFI

- Salzen Sie das Fleisch nur leicht – zu viel Salz entzieht dem Fleisch Wasser und es wird trocken.
- Der geschlagene Rahm in der Eiermischung zum Panieren sorgt für eine lockere und luftige Panade.
- Zum Anrichten legen Sie Radieschenscheiben in Eiswasser – sie bleiben dann frisch und knackig – und backen Sie die Schalen der Kartoffeln in Öl aus – die krossen Chips begeistern die Gäste und Sie verwerten die gesamte Kartoffel!
- Für das Pesto können Sie den Liebstöckel je nach Saison durch viele weitere Kräuter ersetzen, wie Petersilie oder Rucola.



Video zum Nachkochen



Gebackenes Hendl mit mariniertem Kartoffel-Gurken-Salat

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.