REZEPT

Steirisches Backhendl mit Kürbiskernmantel und Preiselbeeren

Steirisches Backhendl mit Kürbiskernmantel und Preiselbeeren / Foto: Aviko

Zutaten (10 Portionen):
2200 g Aviko Kartoffeln Hausfrauenschnitt
Für die Hendl:
3500 g Ober- und Unterkeulen ohne Haut, Salz, Pfeffer, 4 g Zitronenabrieb, 6 Eier M, 150 g Griessler Mehl, 100 g Panko oder Semmelbrösel, 200 g Kürbiskerne (fein gehackt), Öl zum Frittieren
Für die Marinade:
40 g Petersilie (grob gehackt), 80 ml Weißweinessig, 160 ml Geflügelbrühe, 30 g mittelscharfer Senf, 80 ml Sonnenblumenöl, Zucker
Außerdem:
600 g Salatgurke (in feinen Scheiben), 80 ml Kürbiskernöl, 300 g Preiselbeeren im Glas, 150 g Zitronenspalten, Butter zum Erwärmen
Zubereitung:
Die Hendlstücke mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb einreiben. Eier verschlagen. Panko und Kürbiskerne mischen. Dann panieren und in heißem Öl 10 bis 12 Minuten goldbraun ausbacken. Für die Marinade die Petersilie blanchieren und gut ausdrücken. Mit den restlichen Zutaten fein mixen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Gurkenscheiben mit etwas Salz und Zucker abschmecken und 20 Minuten ziehen lassen, dann abtropfen lassen und mit etwas Sonnenblumenöl mischen. Kartoffeln Hausfrauenschnitt nach Packungsangabe mit etwas Butter erwärmen und mit der Marinade

mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hendlstücke zusammen mit den Kartoffeln, Gurkenscheiben, etwas Kürbiskernöl, Preiselbeeren und Zitronenspalten servieren.