



Patrick Raab



## GERICHT HEIDELBERGER HÜTTE

### BUTTERMILCH-BACKHENDL | KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT | GARTENKRESSE

#### BUTTERMILCH-BACKHENDL

4 Stück Stubenküken	80 g doppelgriffiges Mehl
150 ml Buttermilch	100 g Weißbrotbrösel
150 ml Sauerrahm	10 g kalte Butter
400 ml Öl zum Ausbacken	2 Eier
3 TL Zitronensaft	Abrieb einer Biozitrone
1 EL halbsteif geschlagene Sahne	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

#### KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT

500 g festkochende Kartoffeln	1 Tasse Gartenkresse
200 ml Rindssuppe	5 Radieschen
4 EL Weißweinessig	1 kleine rote Zwiebel
4 EL mildes Pflanzenöl	Petersilie nach Wunsch
2 EL braune Butter	Zucker
2 TL Dijonsenf	Salz

#### ZUBEREITUNG:

##### Buttermilch-Backhendl

Die Stubenküken in Brust und Keule auslösen, den Schlussknochen bei der Keule entfernen und die Haut bei Brust und Keule abziehen. Den Sauerrahm mit der Buttermilch vermengen und die Stubenkükenteile 24 Stunden darin einlegen.

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mit Pfeffer, Muskatnuss, 1 TL Zitronensaft und dem Abrieb einer halben Zitrone würzen. Anschließend die Sahne unterheben. Das Mehl und die Weißbrotbrösel jeweils auf einen tiefen Teller verteilen. Die Stubenkükenteile aus der Buttermilchmarinade nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach nacheinander erst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt mit den Weißbrotbröseln panieren, dabei die Panade nicht zu fest andrücken. In einer tiefen Pfanne 2 cm hoch Öl gießen und heiß werden lassen und die Stücke von beiden Seiten goldbraun backen. Mit Zitronenspalten und Kartoffel-Radieschen-Salat servieren.

##### Kartoffel-Radieschen-Salat

Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser weich garen. In der Zwischenzeit die Radieschen putzen und in dünne Scheiben hobeln. Die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen, möglichst heiß schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Rindersuppe erhitzen, mit der roten Zwiebel, Essig und Senf verrühren und mit Salz und Zucker würzen. Eine Hand voll der geschnittenen Kartoffeln mit der Suppe mischen und mit dem Stabmixer ein Dressing mixen. Die Butter schmelzen, bis sie eine goldbraune Farbe annimmt. Das Dressing nach und nach unter die restlichen Kartoffelscheiben mischen, bis eine sämige Bindung entsteht. Danach das Pflanzenöl, die braune Butter, die Radieschen und die Gartenkresse untermischen. Nach Belieben mit frittiertes Petersilie garnieren.

##### Tipp von Patrick Raab:

Der passende Dip zum Buttermilch-Backhendl ist eine Schnittlauchsauce aus Sauerrahm, Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und fein geschnittenem Schnittlauch.