

## BACKHENDL UND WILDES GEMÜSE

MIT RAUCHIGER PAPRIKA

METRO



### Zutaten: (für 10 Personen)

#### Rauchige Paprika:

- 3 rote Paprikaschoten
- 5 g Knorr Professional Paste Knoblauch
- 2 Chilischoten
- 40 ml Rotweinessig
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Msp. Rauchpaprikapulver
- 500 g Hellmann's Real Mayonnaise
- N. B. Salz
- N. B. Pfeffer

#### Backteig:

- 450 g Weizenmehl
- 350 ml Bier
- 4 Eier
- 2 Prisen Salz

#### Wilder Blumenkohl und -Brokkoli:

- 2 kg Hähnchenunterflügel
- 600 ml Buttermilch
- Abrieb einer Zitrone
- 3 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Backpulver
- 1 Bund Thymian
- 400 g Panko-Paniermehl

#### Kartoffelsalat:

- 2 kg Bamberger Hörnchen
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Frühlingszwiebeln

#### Marinade:

- 500 ml Rinderfond aus Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Rind
- 100 g Schalotten
- 1 EL Estragonsenf
- 2 TL Salz
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 80 ml Weißweinessig
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 15 g Knorr Salatkrönung Universal

#### Kürbiskern-Mayonnaise:

- 60 ml Kürbiskernöl
- 100 g Hellmann's Real Mayonnaise
- 1 EL Dijonsenf
- 1 EL Sauerrahm
- 20 ml Essiggurkenwasser

### Zubereitung:

#### Rauchige Paprika:

Paprika im vorgeheizten Ofen bei 220 °C rösten. Paprika aus dem Ofen nehmen, die verbrannte Haut abziehen und Kerngehäuse entfernen. Knoblauchpaste und klein geschnittene Chilischoten mit Paprika und Essig in einen Mixer geben. Alles fein pürieren und langsam das Öl zugeben. Die Masse unter die Mayonnaise mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

#### Backteig:

Alle Zutaten miteinander vermischen und 30 Minuten quellen lassen.

#### Wilder Blumenkohl und -Brokkoli:

Blumenkohl und Brokkoli von Blättern befreien und durch den Backteig ziehen. In Panko wälzen und goldbraun ausbacken.

#### Backhendl:

Hähnchenteile waschen und trocken tupfen, oben vom Knochen schieben und zu Pralinen formen, sodass die Knochen frei sind. In einer Schüssel Buttermilch mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Backpulver kräftig vermengen. Hähnchenteile zugeben, sodass die Knochen sauber bleiben und mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen. Thymianblätter vom Stiel zupfen und hacken. Mit dem Panko mischen und die Hähnchenpralinen darin wenden. In heißem Fett langsam knusprig und goldbraun frittieren.

#### Marinade:

Kartoffeln marinieren Schalotten fein würfeln und in der Rinderbrühe kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, dann Estragonsenf, Salz, Pfeffer, Essig, Salatkrönung und Sonnenblumenöl unterrühren. Kartoffeln in Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen, pellen und heiß in die Marinade schneiden. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

#### Kürbiskern-Mayonnaise:

Kürbiskernöl, Sauerrahm und Mayonnaise in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab mixen. Mit Sauerrahm, Essiggurkenwasser und Dijonsenf vermischen.

#### Kartoffelsalat:

Wenn die Kartoffeln die Marinade aufgesogen haben, kommt die Kürbiskernöl-Mayonnaise hinzu. Radieschen und Frühlingszwiebeln in Scheiben, Schnittlauch in Ringe schneiden und zum Kartoffel-salat geben. Alles miteinander vermischen und nochmals mindestens 30 Minuten ziehen lassen.