

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Knusprige Hendlhaxerln, scharfer Gurkensalat

30 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

8 Hendlhaxerln, Salz, Pfeffer, 150 g Sauerrahm, 1 Zitrone (unbehandelte Schale), 3 Zweige Petersilie, 3 Eier, 150 g glattes Mehl, 3 Eier, 150 g Pankobrösel (*oder Semmelbrösel*), 500 ml Pflanzenöl, 250 g Butterschmalz.

Für den Gurkensalat: 1 Salatgurke, 3 EL Reisessig (*oder Hesperidenessig*), 3 EL Sojasauce, 2 Zweige Minze, 2 Zweige Shiso-Minze, 1 Chili, 80 g Ingwer, Salz.

Zubereitung

Die Hendlhaxerln beim Gelenk durchschneiden und die Haut abziehen. Zitronenschale in eine Schüssel reiben, Petersilie zupfen und fein hacken; Sauerrahm zugeben und glatt rühren. Die Hendlstücke salzen und pfeffern und in der Sauerrahmmischung am besten über Nacht mit Folie abgedeckt marinieren.

Hendlstücke in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und schließlich in den Pankobröseln wenden. In einer Pfanne Öl und Butterschmalz auf 160 °C erhitzen und die panierten Hendlstücke schwimmend in 6 bis 8 Minuten goldbraun backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat die Gurken waschen, der Länge nach halbieren und schräg in feine Scheiben schneiden. Leicht einsalzen und etwa 10 Minuten stehen lassen. Die Gurken gut ausdrücken, mit Essig und Sojasauce vermengen. Minze, Shiso-Minze und geschälten Ingwer feinhacken. Chili halbieren, entkernen und ebenfalls fein hacken. Mit den marinierten Gurken vermengen und etwa 20 Minuten kaltstellen. Zu den knusprig gebackenen Hendlhaxerln servieren.