



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



WIESNHENDL

MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT



- Zutaten
- Zubereitung



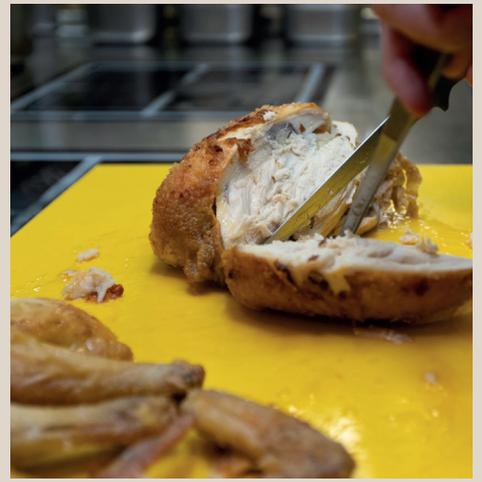
ZUTATEN

Hendl

1	Stück	Maishendl
1/4	Stück	Zitrone
2	Stück	Knoblauchzehen
3	Zweige	Blattpetersilie
		Meersalz
		Sonnenblumenöl

Kartoffel-Gurkensalat

15	Stück	kleine Salatkartoffeln (ca. 0,6 kg)
2	Stück	Schalotten in feinen Würfeln
0,25	Liter	Hühnerbrühe
1	Teelöffel	Senf mittelscharf
3	Esslöffel	Altmeister-Essig
2	Esslöffel	Rapsöl
		Schnittlauch fein geschnitten
		Meersalz
		Pfeffer schwarz, aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Wiesnhendl mit Kartoffel-Gurkensalat

Hendl großzügig außen und innen salzen und mit Knoblauch, Zitrone und Petersilie füllen. In eine Pfanne oder Bräter setzen und mit etwas Öl begießen. Bei 180°C Umluft oder ca. 190°C Ober-/Unterhitze für ca. 45-50 Minuten im Ofen braten und gegen Ende zwei- bis dreimal mit dem ausgelassenen Fett übergießen.

Schalottenwürfel in etwas Öl anschwitzen und mit Brühe ablöschen, währenddessen Kartoffeln in salzigem Wasser kochen (optional mit Kümmel und Lorbeerblatt), pellen und noch warm in gleichmäßige Scheiben schneiden. Senf in die Brühe einrühren und noch warm über die Kartoffeln geben. Salzen, pfeffern sowie Essig und Öl zugeben. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ziehen lassen. Salatgurke fein hobeln, salzen und ebenfalls ziehen lassen.

Dann vorsichtig den Kartoffelsalat durcharbeiten, Schnittlauch zugeben und weiter durcharbeiten bis der Kartoffelsalat schön schlotzig ist und eine sämige Bindung hat. Gurken ausdrücken und unter den Kartoffelsalat ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



Chef de Cuisine Garden - Philipp Pfisterer

WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS BEIM
ZUBEREITEN.