

Ramen-Burger mit Crispy Chicken, Pak Choi, Teriyaki-Soße

Für zwei Personen

Für die Ramen-Burger:

200 g asiatische Ramennudeln 2 Eier 1 TL Currypulver
8 EL Sonnenblumenöl Salz

Für das Crispy Chicken:

300 g Hähnchenschnitzel 2 Eier 100 g Mehl
200 g Pankomehl 2 EL Maismehl 1 Zitrone
2 EL dunkle Sojasauce 6 EL Sonnenblumenöl 2 Msp. Chilipulver
Salz Pfeffer

Für den Pak Choi:

1 Pak-Choi 2 cm Ingwer 1 Zitrone
2 EL dunkle Sojasauce 150 g eingelegte Bambussprossen

Für die Teriyaki-Sauce:

5 EL Weißweinessig 5 EL Zucker 3 EL dunkle Sojasauce
10 EL neutrales Öl

Für den Thai-Spargel:

10 Stangen Thai-Spargel 1 Zitrone 2 Knoblauchzehen
1 EL dunkle Sojasauce 4 EL neutrales Öl

Den Ofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für das Hähnchenpatty Hähnchenschnitzel waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sojasauce, 2 EL Zitronensaft und das Hähnchenfleisch in einer Schüssel zu einer Masse pürieren. Diese mit Maismehl und Chilipulver gründlich verkneten. Mit dem Pattymacher 2 Pattys daraus formen. Pattys zwischen Backpapier in den Tiefkühler stellen. Für die Ramennudeln einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ramen darin 4 Min. garen, dann abgießen.

Für die Sauce Weißweinessig, Zucker und Sojasauce mischen und in einem Topf aufkochen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen.

Für den Pak Choi Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Grüne Blätter vom Pak Choi abzupfen, waschen, trocken schütteln, die weißen Enden abtrennen und in feine Streifen schneiden. Die grünen Blätter ebenfalls in Streifen schneiden und beiseitelegen. Ingwer mit 1 EL Zitronensaft und 2 EL Sojasoße in einem Topf erhitzen. Die weißen Pak-Choi-Streifen zugeben und bei starker Hitze offen 2 - 3 Min. kochen lassen, gelegentlich umrühren. Zum Schluss die geschnitten grünen Blätter des Pak Choies zugeben und durchschwenken. Vom Herd ziehen.

Für den Thaispargel die Enden der Spargelstangen abschneiden. Die Zitrone auspressen und den Knoblauch fest andrücken. Öl in eine Pfanne erhitzen und den Knoblauch zufügen. Den Spargel mit dazu geben und rund herum anbraten. Sojasauce und Zitronensaft zugeben. Dann den Spargel herausnehmen und in den vorgeheizten Backofen legen.

Eine große, beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen, Öl darin erhitzen. Eier aufschlagen und mit den Nudeln, Currypulver und Salz in einer Schüssel vermengen, dann in vier Portionen teilen. Je eine Portion mit einer Gabel aufrollen und in einen Servierring in die Pfanne geben. Danach platt drücken. Die vier Portionen in der Pfanne 6 bis 7 Min. pro Seite braten. Zuletzt fertige Nudelnester zusammen mit dem Spargel im Ofen warm halten.

Die Pattys aus dem Gefrierfach nehmen. Für die Hähnchenpanade die Pattys im Mehl wenden. Dann die Eier aufschlagen, verquirlen und die melierten Pattys durch die Eimasse ziehen, an-

schließend im Pankomehl wenden. Eine Pfanne erhitzen und die Pattys darin mit Öl bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 5 Min. knusprig braten. Einmal wenden und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Sauce aus dem Kühlschrank nehmen. Das Öl unterrühren.

Für den Ramen-Burger das Nudelnest auf den Teller legen, darauf den Pak Choi verteilen und mit dem Chrispy Chicken belegen, die Bambussprossen darüber geben. Die Teriyaki-Sauce darauf verteilen und den Burger mit dem zweiten Nudelnest oben schließen.

Ramen-Burger auf Tellern anrichten, daneben den Thaispargel geben und servieren.

Linda Dohmen am 17. Mai 2016