

Perlhuhn mit Kraut-Salat, Mayonnaise, Waffel, Tomaten

Für zwei Personen

Für die Waffel:	2 Eier	240 ml Buttermilch
175 g Mehl	2 TL Backpulver	$\frac{1}{4}$ TL Natron
60 g feiner Kristallzucker	25 g Butter	25 g Rapsöl
Butterschmalz	Salz	
Für das Perlhuhn:	2 Perlhuhnbrüste à 200 g	1 Ei
20 g Mehl	20 g Panko-Paniermehl	1 EL schwarzer Sesam
1 EL Chiliflocken	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
Für die Mayonnaise:	1 Zitrone	6 schwarze Knoblauchzehen
1 Ei	200 ml Sonnenblumenöl	Senf, Zucker, Salz
Für die Miso-Tomaten:	10 rote Kirschtomaten	15 ml Sake
15 ml Mirin	5 ml Reissessig	50 g dunkles Miso
1 EL Tomatenmark	25 g Zucker	1 Sternanis
1 EL Butter		
Für den Krautsalat:	$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Sushi-Ingwer
1 Frühlingszwiebel	1 TL cremige Erdnussbutter	1 EL Reissessig
1 EL Sojasauce	1 EL Sriracha-Sauce	1 TL Sesamöl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

Für die Waffel: Butter in einem Topf zergehen lassen. Die zerlassene Butter, Rapsöl, Eier und Buttermilch in eine große Rührschüssel geben und mit einem Mixer aufschlagen. In einer extra Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz vermengen. Die Mehlmischung rasch unter die flüssigen Zutaten rühren. Der Teig sollte nicht zu viel gerührt werden und einige Minuten ruhen. Klümpchen sind kein Problem. Den Teig in einem mit Butterschmalz bestrichenen heißen Waffeleisen ausbacken.

Für das Perlhuhn: Die Perlhuhnbrüste von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko-Paniermehl eine Panierstraße bereitstellen. Perlhuhnbrüste zunächst in Mehl, dann durch Ei ziehen und in Panko-Paniermehl wenden. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnbrüste goldgelb backen. Am Ende mit Chili und Sesam bestreuen.

Für die Mayonnaise: Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Das Ei mit dem Knoblauch, Zitronensaft, Öl, Senf und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu Mayonnaise verarbeiten.

Für die Miso-Tomaten: Sake, Mirin, Reissessig, Miso-Paste, Tomatenmark, Zucker und Sternanis in einen Topf geben und unter rühren, bei niedriger Temperatur, für etwa 10 Minuten einkochen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, halbieren, den Strunk entfernen und mit in den Topf geben. Butter unterrühren.

Für den Krautsalat: Den Spitzkohl waschen, in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Den Kohl salzen und kräftig durchkneten. Die Frühlingszwiebel waschen, von den Enden befreien und in Röllchen schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Den Schnittlauch, Erdnussbutter, Reissessig, Sojasauce, Sriracha-Sauce und Sesamöl mit dem Spitzkohl vermischen und ziehen lassen. Frittiertes Perlhuhn mit asiatischem Krautsalat, schwarzer Knoblauch-Mayonnaise und Buttermilch-Waffel mit karamellisierten Miso-Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Janina Lindemann am 23. Oktober 2017