

# Chicken mit asiat. Pfannkuchen, Mayonnaise, Kaviar

## Für zwei Personen

### Für die Pfannkuchen:

Sesamöl 125 g Mehl 2 g Salz

### Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$  Zitrone (Saft)  $\frac{1}{2}$  Limette (Zeste) 1 Ei (Eigelb)

Dijonsenf 75 ml Pflanzenöl Salz

Cayennepfeffer Pfeffer

### Für das Fried Chicken:

2 Hühnerbrüste Supreme 2 Eier 200 g Mehl

100 g Panko Paprikapulver 1 L Öl

Salz Cayennepfeffer Pfeffer

### Für den Kaviar:

50 g Forellenkaviar

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$  kleine Salatgurke 2 Frühlingslauch

### Für die Pfannkuchen:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Salz in 75 ml kochend heißem Wasser auflösen und Salzwasser unter Rühren in das Mehl geben. Teig einige Minuten durchkneten, dann zu einer Kugel rollen und zugedeckt ca. 25 Minuten ruhen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, die Kugel zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und in der Länge nach 16 Teile zerschneiden. Jeweils eine Münze flachdrücken und sehr dünn ausrollen. Mit etwas Sesamöl bestreichen und in einem chinesischen Dampfkorb im Wasserdampf dämpfen. Die Pfannkuchen können nach und nach im Dampfkorb gestapelt werden. Einzelne (!) rausnehmen.

Danach können sie wieder gestapelt werden.

### Für die Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb mit Dijonsenf, Salz und Pfeffer mit dem elektrischen Schneebesen aufschlagen. Bei laufendem Schneebesen langsam Öl zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Limettenzesten unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

### Für das Fried Chicken:

Hühnerbrüste salzen, pfeffern und mit Paprikapulver und etwas Cayennepfeffer würzen. Zunächst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern, dann in Panko wälzen. In der Fritteuse bei 190 Grad ca. 10 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

### Für den Kaviar:

Kaviar in einem Räuchertopf bei 90 Grad für ca. 5 Minuten räuchern.

### Für die Garnitur:

Salatgurke schälen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingslauch in dünne Streifen schneiden. Fleisch von der Haut trennen und beides in Streifen schneiden. Fleisch, Haut, Mayonnaise, Pfannkuchen und Beilagen getrennt in Schälchen oder auf Tellern servieren. Zum Essen jeweils einen Pfannkuchen nehmen, Mayonnaise draufstreichen, mit Fleisch und Haut/Kruste belegen, gewünschte Beilagen hinzugeben und aufrollen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Reiss am 21. Juli 2020