

Chicken-Waffel-Sandwich, Kraut, Mayonnaise, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Fried Chicken:

2 entbeinte Hühnerkeulen	5 Knoblauchzehen	50 g Ingwer
2 EL Sojasauce	2 EL Kochsake	2 EL Mirin
100 g Speisestärke	Erdnussöl	Salz

Für den Krautsalat:

150 g zarter Spitzkohl	20 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ EL weißer Sesam
$\frac{1}{2}$ EL schwarzer Sesam	2 EL Reisessig, 10%	1 TL flüssiger Honig
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	2 EL Pflanzenöl	Zucker, Salz

Für die Mayonnaise:

1 kl. Gewürzgurke	1 Limette	1 Ei
10 ml Reisessig	1 TL Meerrettich-Senf	1 EL Okonomi-Sauce
1 TL Shichimi-Togarashi-Pulver	125 ml Sonnenblumenöl	Zucker, Salz

Für die Waffeln:

1 Ei	5 g Butter	110 ml Milch
90 g Mehl	1 TL Puderzucker	1 TL Salz
1 TL schwarzer Sesam	Pflanzenöl	

Für die Fertigstellung:

1 Beet Limon Cress

Für den Gurkensalat:

100 g Snackgurken	1 kl. Chilischote	2 EL Reisessig, 10%
1 TL flüssiger Honig	1 EL Mirin	$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl
2 Zweige Koriander	Zucker	Salz

Für das Fried Chicken:

Den Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Beides fein hacken bzw. reiben und zusammen mit der Sojasauce, Sake und Mirin verrühren. Das Fleisch ggf. zerteilen und darin einige Minuten marinieren. Hähnchen aus der Marinade nehmen und portionsweise in Speisestärke wälzen. Leicht abklopfen und in der Fritteuse bei 180 Grad ca. 8-10 Minuten (je nach Größe) frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ggf. mit Salz würzen.

Für den Krautsalat:

Spitzkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden bzw. hobeln. Mit etwas Salz und Zucker würzen und mit den Händen kräftig durchkneten.

Ingwer schälen, reiben und dazugeben. Sesamöl, Pflanzenöl, Reisessig und Honig vermengen und zusammen mit dem schwarzen und weißen Sesam zum Spitzkohl geben. Anschließend zugedeckt ruhen lassen.

Für die Mayonnaise:

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Reisessig, Senf, etwas Salz und Zucker und etwas von dem Öl in einen hohen Becher geben. Mixstab bis auf den Boden eintauchen, einschalten und nach 5 Sekunden langsam nach oben ziehen und das restliche Öl langsam hinzugeben.

Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Mayonnaise mit Limettenabrieb, etwas Gurken-Einlegesud und Okonomi Sauce abschmecken. Die Gewürzgurke für die spätere Garnitur beiseitelegen. Shichimi-Togarashi-Pulver als Topping auf die Mayonnaise geben.

Für die Waffeln:

Ei, Butter, Milch, Mehl, Puderzucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und die Masse durch einen Trichter mit Sieb in den Sahn Siphon passieren. 1 Sahnkapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Waffeleisen mit Öl einpinseln, Teig auf das heiße Eisen geben, mit schwarzem Sesam bestreuen und Waffeln ausbacken.

Für die Fertigstellung:

Die fertigen Waffeln zusammen mit dem Krautsalat, dem frittiertem Hähnchen, der Mayonnaise, Gewürzgurke und etwas Limon Kress zu einem Sandwich anrichten.

Für den Gurkensalat:

Gurken in mundgerechte Stücke schneiden und salzen. Reissessig, Honig, Mirin und Sesamöl hinzugeben. Chilischote abbrausen, trockentupfen, dann halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In feine Streifen schneiden und hinzugeben. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurkensalat ca. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren Koriander unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvio Orro am 12. Mai 2021