

Maishähnchen mit Chili-Soße, Drillingen, Spinat-Salat

Für zwei Personen

Für das gebackene Hähnchen:

| | | |
|--------------------------|------------|------------------|
| 4 ausgel. Hähnchenkeulen | 1 Zitrone | 150 ml Sojasauce |
| Reismehl | Pflanzenöl | |

Für die ChilisaUCE:

| | | |
|------------------|------------------|------------------|
| 2 Knoblauchzehen | 15 g Chilipulver | 75 Chilipaste |
| 50 ml Sojasauce | 75 g Ahornsirup | 150 ml Reisessig |
| 25 g Sesamöl | 75 g Zucker | Salz, Pfeffer |

Für die Kartoffeln:

| | | |
|------------------------|----------|------|
| 300 g kleine Drillinge | Olivenöl | Salz |
|------------------------|----------|------|

Für den Spinatsalat:

| | | |
|-------------------------|-------------------|----------------------|
| 80 g Babyspinat | 10 g weißer Sesam | 10 g schwarzer Sesam |
| 40 g gesalzene Erdnüsse | | |

Für das Miso-Dressing:

| | | |
|------------------|----------------------|------------------|
| 40 g Reisessig | 40 g helle Misopaste | 20 ml Ahornsirup |
| 20 ml Pflanzenöl | | |

Für die Garnitur:

| | |
|---------------------|------------------|
| 3 Frühlingszwiebeln | 1 Bund Koriander |
|---------------------|------------------|

Für das gebackene Hähnchen:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und mit Sojasauce verrühren. Hähnchenoberkeulen waschen, trockentupfen und in der Sojasauce marinieren. Das Fleisch nach 20 Minuten aus der Marinade nehmen, in Reismehl wenden und in der Fritteuse bei 160 Grad sechs Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die ChilisaUCE:

Knoblauchzehe abziehen und grob schneiden. Mit Gochugaru, Gochujang, Sojasauce, Ahornsirup, Reisessig, Sesamöl und Zucker vermengen und fein pürieren. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren über das Hähnchen träufeln.

Für die Kartoffeln:

Drillinge in Salzwasser kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Mit Olivenöl beträufeln. Räuchermehl in einen Topf geben und mit dem Bunsenbrenner anzünden. Kartoffeln auf einen entsprechenden Aufsatz für den Topf geben, diesen über das Räuchermehl setzen und den Topf mit einem Deckel schließen. Kartoffeln räuchern lassen.

Für den Spinatsalat:

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Spinat waschen und trockenschleudern. Erdnüsse hacken.

Für das Miso-Dressing:

Reisessig, Misopaste, Ahornsirup und Pflanzenöl miteinander vermengen und kurz vor dem Servieren unter den Spinatsalat heben.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken. Frühlingszwiebeln und Koriander als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Wendring am 08. Juli 2021