

Hähnchen-Karaage mit Yuzu-Soja-Soße, Chili-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Hähnchenoberkeule	2 Knoblauchzehen	4 cm Ingwer
50 ml Sojasauce	50 ml Mirin	120 g Kartoffelstärke
Sonnenblumenöl	Furikake-Gewürz	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

200 ml neutrales Pflanzenöl	1 zimmerwarmes Ei	2 TL Dijon-Senf
$\frac{1}{4}$ TL Shichimi-Togharaschi-Gewürz	1 Limette	$\frac{1}{2}$ cm Wasabipaste
Furikake-Gewürz	Salz	Pfeffer

Für die Yuzu-Sojasauce:

3 EL helle Sojasauce	3 EL Yuzusaft	1-2 EL Puderzucker
----------------------	---------------	--------------------

Für das Gemüse:

3 kleine frische Pak Choi	4-6 Shiitakepilze	1 Knoblauchzehe
1 kl. rote Peperoni	1 EL Sesamöl	1 TL schwarzer Sesam
1 Zweig Koriander	1 TL Furikake Gewürz	Salz, Pfeffer

Für den Reis-Crunch:

1 Reispapierblatt	Pflanzenöl	Salz
-------------------	------------	------

Für die Garnitur:

1 Zweig Koriander

Für das Fleisch:

Das Hähnchenfleisch trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden, dabei die Haut nicht entfernen. Ingwer und Knoblauch abziehen, fein reiben und zusammen mit den Fleischstücken in eine Schüssel geben. Sojasauce, Salz und Mirin mischen. Furikake, Salz und Pfeffer dazugeben und abgedeckt mindestens 10 Minuten marinieren lassen, mehrere Stunden sind aber noch besser.

Fleisch vor dem Braten abtropfen lassen. Kartoffelstärke in eine Schüssel geben und die Hähnchenstücke darin wälzen, so das jedes Hähnchenstück schön ummantelt ist und direkt in heißem Öl in einem Topf bei 160-180 Grad für ca. 3 Minuten unter mehrmaligen wenden goldbraun frittieren, jeweils 5-6 Stücke. Karaage herausholen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und nach 3 Minuten nochmals in heißem Öl frittieren. Nach ca. 2 Minuten sind die Karaage knusprig und schön gebräunt. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwischen den Frittier-Vorgängen die Öltemperatur kontrollieren und mindestens wieder auf 160 Grad steigen lassen. In einer schönen Schale anrichten.

Für die Mayonnaise:

Öl, Ei, Senf, Wasabipaste, Pfeffer und Salz aus der Mühle in einem hohen Mixbecher mit dem Pürierstab bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer Mayonnaise verarbeiten. Mit Limettensaft und Limettenabrieb abschmecken. Mayonnaise in zwei kleine Schälchen abfüllen und mit Furikake-Gewürzmischung und Shichimi bestreuen.

Für die Yuzu-Sojasauce:

Alle Zutaten vermischen, gut verrühren und in 2 kleine Schälchen abfüllen.

Für das Gemüse:

Pak-Choi waschen, auch zwischen den Blättern.

Unteres Ende abschneiden und den Pak Choi in breite mundgerechte Streifen bzw. Stücke schneiden. Shiitakepilze in Streifen schneiden (ohne Stil), Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Sesam und Knoblauch anschwitzen, Shiitakepilze da-

zugeben und mit anbraten, dann Pak- Choi dazu und bei mittlerer Hitze schwenken, so das er bissfest bleibt, die grünen Blätter erst zum Schluss dazugeben. Rote Peperoni in dünne Streifen schneiden, Kerne vorher entfernen und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken in einer kleinen schwarzen Schale anrichten, mit Furikake - Gewürzmischung und Sesam bestreuen und mit Korianderblättern garnieren **Für den Reis-Crunch:**

Reispapier in heißem Öl bei 160 Grad in einem Topf frittieren, anschließend salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Korianderblätter abzupfen und auf dem Pak Choi anrichten.

Cordula Pollok am 20. Dezember 2022