

# Hähnchen frittiert, Süßkartoffel-Fadennudeln, Chutney

## Für zwei Personen

### Für das Hähnchen:

300 g Hähnchenbrustfilet	1 Bund Frühlingszwiebeln	5 Knoblauchzehen
2 rote, milde Chilis	50 g Ingwer	2 Limetten
2 Eier	3 EL Honig	30 ml Mirin
30 g Sesam	100 g Mehl	100 g Maisstärke
1 TL Backpulver	100 g brauner Zucker	Öl

### Für den Nudelsalat:

100 g Süßkartoffel-Fadennudeln	2 Karotten	1 Kohlrabi
1 Rettich	1 Gurke	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	2 rote, milde Chilis	30 g Ingwer
2 Limetten	50 g Erdnüsse	50 ml Fischsauce
100 ml Reissessig	15 ml Sesamöl	1 Bund Minze
1 Bund Koriander	2-3 Stängel Koriander	100 g brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für das Chutney:

80 ml Kokosmilch	1 Zitrone	1 Bund Minze
1 Bund Koriander	1 EL Zucker	1 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

### Für die Krabbenchips:

6 Krabbenchipoblatten	Öl
-----------------------	----

**Für das Hähnchen:** Das Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Hähnchen in Stücke schneiden. Aus Mehl, Ei, Backpulver und Maisstärke eine Panierstraße vorbereiten und die Hähnchenteile erst durch die Eier und abschließend durch die Mehlmischung ziehen. Panierte Hähnchenteile kurz in die Fritteuse geben, wieder herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und reiben. Chilis fein hacken. Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und auspressen. Ingwer schälen und reiben. Eine Glasur aus Honig, Mirin, Zucker, Chilis, Knoblauch, Limettensaft und abrieb und Ingwer in einer Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden. Die Hähnchenteile erneut kurz frittieren und danach in die Glasur geben. Anschließend mit Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren.

**Für den Nudelsalat:** Nudeln in heißes Wasser einlegen bis zu einem bissfesten Zustand ziehen lassen. Schalotten abziehen und mit Karotten, Kohlrabi, Rettich und Gurke in kleine Streifen schneiden oder reiben.

Im Mörser Chilis, Ingwer, Knoblauch, Fischsauce, Reissessig, Limettensaft, braunen Zucker, Salz und Pfeffer verarbeiten. In einer Pfanne Sesamöl anrösten, Karotten, Rettich und Kohlrabi hinzugeben und andünsten. Dabei nach und nach das Dressing und schließlich die Nudeln, sowie die Gurken hinzugeben. Abkühlen lassen. Erdnüsse in einer Pfanne anrösten. Minze und Koriander hacken. Erdnüsse, Minze und Koriander mit dem Salat vermischen. Europagrass für die Garnitur darauf geben.

**Für das Chutney:** Zitrone halbieren und auspressen. Koriander und Minze hacken, mit der Kokosmilch anpürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, sowie Öl und Zitronensaft hinzugeben..

**Für die Krabbenchips:** Krabbenchipoblatten für ca 30-40 Sekunden in heißem Öl frittieren.

Till Mahl am 08. Mai 2023