

# Crispy Chicken und Garnelen, Mayonnaise, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Marinade:

1 Knoblauchzehe	1 cm Ingwer	15 ml Sake
15 ml Reisessig	10 ml Sojasauce	Salz

### Für das Surf & Turf:

150 g ausgel. Hähnchenschenkel	8 Garnelen	2 TL Backpulver
1 EL Kartoffelstärke	150 g Mehl	Öl

### Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{4}$ Mango	1 Zitrone, davon Saft	1 Ei
1 TL Senf	1 Prise Zucker	10 ml Chili-Öl
150 ml Rapsöl	Salz	

### Für den Salat:

1 Gurke	1 Frühlingszwiebel	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 cm Ingwer	1 rote Chilischote
1 EL Reisessig	1 EL Sesamöl	1 EL Sojasauce
2 EL Ahornsirup	2 EL Koriander	1 TL Paprikapulver
1 EL heller gerösteter Sesam	Salz	Pfeffer

### Für die Marinade:

Den Knoblauch abziehen und reiben. Ingwereiben. Ingwer und Knoblauch mit Sake, RePrise Salz zu einer Marinade vermengen.

### Für das Surf & Turf:

Hähnchenschenkel in mundgerechte Teile schneiden. Hähnchen und Garnelen mit der Marinade vermengen und 20 min ziehen lassen. Backpulver mit Kartoffelstärke und Mehl vermischen und Hähnchen und Garnelen durch die Panade ziehen. Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchen und Garnelen darin frittieren.

### Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren und auspressen. In einen Messbecher ein Ei geben, das Rapsöl und einen Spritzer Chili-Öl dazugeben. Dann Senf, 1 Prise Salz, Zucker und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen. Mit dem Stabmixer ganz unten am Becher ansetzen und auf höchster Stufe die Masse durchmischen bis es anfängt dickflüssiger zu werden. Dann ganz langsam den Stabmixer hochziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mango schälen, klein schneiden und dazu mixen. Gegebenenfalls noch einmal mit Zitronensaft und Chili-Öl abschmecken.

### Für den Salat:

Gurke in Scheiben schneiden, salzen und kurz das überschüssige Wasser entfernen. Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Koriander klein hacken und alles miteinander vermischen. Knoblauch abziehen und pressen. Ingwer schälen und reiben. Beides mit Reisessig, Sesamöl, Sojasauce und Ahornsirup in einer Schüssel zu einem Dressing rühren und in den Gurkensalat geben. Mit Pfeffer würzen. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und klein schneiden. Chili klein schneiden. Salat mit Paprikapulver, Frühlingszwiebeln, Sesam und Chili bestreuen.

Tarkan Benni Özgöz am 09. Mai 2023