

# Chicken Teriyaki mit Sesam-Reisbällchen und Edamame

**Für zwei Personen**

**Für die Sesam-Reisbällchen:**

120 g Klebreis	1 TL Reisessig	1 TL Sojasauce
½ TL Reissirup	¼ TL Wasabipaste	80 g weißer Sesam
2 TL Reismehl	1 Prise Salz	

**Für das Chicken Teriyaki:**

300 g Hähnchenbrust	1-2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer	2 EL Sojasauce	1 EL Ketjap Manis
2 EL Reisessig	1 EL Mirin	2 EL Sesamöl
1 EL Rohrzucker	½ TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

**Für die Edamame:**

150 g Edamame ohne Schote	1 Zitrone, Saft	15 g gesalzene Erdnüsse
3 Zweige Koriander	Sesamöl, Pfeffer	1 TL Saltflakes

**Für die Garnitur:** getrocknete Chilifäden 1 TL weißer, ungeschälter Sesam

**Für die Sesam-Reisbällchen:**

Den Klebreis unter fließendem Wasser spülen bis das Wasser klar ist.

200 ml Wasser kalt aufsetzen und Reis zum Kochen bringen. Eine Prise Salz zum Wasser geben. Wenn das Wasser kocht, Hitze reduzieren und Reis etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Kurz auskühlen lassen. Reisessig, Sojasauce und Reissirup vermengen. Mit Reis mischen. Reis mit feuchten Händen zu Bällchen rollen. Sollte der Reis nicht zusammenhalten Reismehl unterrühren.

Bällchen in Sesam wälzen. Anschließend mit etwas Wasabipaste garnieren.

**Für das Chicken Teriyaki:**

Hähnchenbrust säubern und in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen und schräg in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Beides fein reiben.

Sojasauce, Ketjap Manis, Reisessig, Mirin, Zucker und 1 EL Sesamöl in einer Schüssel verrühren. Speisestärke mit etwa 2-3 EL kaltem Wasser verrühren und ebenfalls hinzugeben. Dann Ingwer und Knoblauch untermischen.

Restliches Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hälfte der Frühlingszwiebeln mit in die Pfanne geben und anbraten. Rest zur Garnitur aufbewahren. Sauce zum Hähnchen in die Pfanne geben und Hitze reduzieren. Etwa 2 Minuten köcheln lassen bis die Sauce etwas eingedickt ist und sich lackartig um das Fleisch legt. Pfanne vom Herd nehmen, damit das Fleisch nur noch sanft nachzieht.

**Für die Edamame:**

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Edamame hineingeben. Kurz in der Pfanne schwenken, dann die Hitze reduzieren. Die Edamame sollen keine Farbe annehmen. Koriander und Erdnüsse jeweils fein hacken.

Zitrone auspressen und Edamame mit Zitronensaft, Saltflakes und Pfeffer würzen. Mit Koriander vermengen und mit Erdnüssen garnieren.

**Für die Garnitur:**

Chilifäden und Sesam über das Hähnchen streuen.

Elena Burgard am 04. März 2024