

Asiatisches Hühner-Hack mit gebackener Käsestange

Für zwei Personen

Für das Hühnerhack:

150 g Geflügelhackfleisch	$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	1 Karotte, klein
$\frac{1}{2}$ Stange Staudensellerie	1 Knoblauchzehe	2 EL Hoisin-Sauce
1 EL Tamari-Soja-Sauce	1 TL Shao-Xing-Reiswein	1 TL Sesamöl
2 EL Pflanzenöl	weißer Pfeffer	

Für die Käsestangen:

1 Paket Blätterteig	$\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark	1 Ei
1 EL Milch	100 g Emmentaler, geriebenen	Kümmel, Paprikapulver
Oregano, Meersalz		

Für die Garnitur:

50 g Sojasprossen	35 g kalifornische Walnüsse
-------------------	-----------------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fünf Blätter von dem Eisbergsalat ablösen und so zurecht schneiden, dass sie eine Art Schale bilden. Die Blätter waschen und trocken schleudern.

Das Pflanzenöl in eine Pfanne geben und stark erhitzen. Das Geflügelhackfleisch hineingeben und zwei Minuten unter ständigem Rühren anbraten, bis das Hackfleisch zerbröselt ist. Den Staudensellerie und die Karotte fein würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und in feine Stücke schneiden. Den Staudensellerie, die Karotte und die Knoblauchzehe zum Hackfleisch in die Pfanne geben und weitere drei Minuten braten. Die Tamari-Soja-Sauce, die Hoisin-Sauce, den Shao Xing-Reiswein und das Sesamöl hineingeben. Mit weißem Pfeffer abschmecken und unter Rühren weitere drei Minuten anbraten.

Den Blätterteig in zwölf gleichmäßige Teile schneiden. Ein Ei trennen und das Eigelb mit der Milch verquirlen. Die Hälfte davon auf den Blätterteig geben und zusätzlich noch mit Tomatenmark bestreichen. Den Emmentaler gleichmäßig darauf verteilen.

Den Blätterteig zu Stangen zusammen rollen. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit Meersalz, Kümmel, Paprikapulver und Oregano bestreuen.

Die Stangen anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen acht bis zwölf Minuten backen.

Für die Garnitur die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl zwei Minuten rösten, bis sie anfangen zu duften. Anschließend in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.

Das Asiatische Hühnerhack mit Blätterteig-Käsestangen auf Tellern anrichten, mit Walnüssen und Sojasprossen garnieren und servieren.

Dietmar Walter am 18. August 2015