

Asiatisches Backhendl auf süßsaurem Rettich

Für zwei Personen

Für das Backhendl:

2 Hähnchenbrustfilets, à 200 g	2 Eier	75 ml Sahne
100 g Mehl	100 g Panko	2 TL Wasabipaste
1 Hand Wasabi-Nüsse	4 Zweige Koriandergrün	Butterschmalz
1 Prise Cayenne-Pfeffer	Salz	

Für den Rettich:

150 g weißer Rettich	20 g Rosinen	25 g ganze Macadamianüsse
125 ml trockener Weißwein	2 TL Weißweinessig	25 g Rohrzucker
1 Zimtstange	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Limette	1 kleine rote Chilischote	4 Zweige Koriander
-----------	---------------------------	--------------------

Für das Backhendl:

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und etwas Cayenne-Pfeffer würzen. Die Wasabi-Nüsse in einem Gefrierbeutel mit einem Küchenhammer zerkleinern. Für eine Panierstraße Mehl und Panko in je einem flachen Suppenteller vorbereiten. In den Teller mit dem Panko-Mehl die zerhauenen Wasabi-Nüsse beimischen. Sahne mit der Wasabipaste aufschlagen und 1 TL davon für die Garnitur zur Seite stellen.

Eier verquirlen, unter die Wasabi-Sahne-Mischung heben und auf einem Teller zur Panierstraße hinzufügen. Fleisch im Mehl wenden, durch das Wasabi-Ei ziehen und in der Pankomehl-Wasabinuss-Mischung wenden.

In einer Pfanne mit heißem Fett die panierten Fleischstreifen ausbacken.

Für den Rettich:

Rosinen in Weißwein einlegen. Zimtstange halbieren. Rettich schälen und in Scheiben schneiden. Macadamianüsse in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Küchenhammer zerkleinern. Anschließend die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rohrzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Weißwein mit Rosinen und einer halben Zimtstange hinzugeben und aufkochen lassen. Nüsse und Weißweinessig zugeben und den Sud 5-8 Minuten einkochen lassen. Zum Schluss den Rettich hinzufügen und einmal im Sud durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Chilischote längs aufschneiden, die Chilikörner und Strunk entfernen und die Schote fein hacken. Limette vierteln.

Rettich mit Sud auf Teller geben und Hähnchenbrustfilets darauf anrichten. Mit Koriander, Chili und Limette garnieren und etwas Wasabi-Sahne am Tellerrand platzieren.

Horst Schneider am 04. Februar 2020