

Fried-Pepper-Chicken mit Limetten-Creme, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hähnchenfilets	1 Knoblauchzehe	1 EL Ingwer
2 Eier	250 g Kartoffelstärke	170 g Panko
4 Zweige Thai-Basilikum	1 EL Sojasauce	½ EL Mirin
½ TL Kartoffelstärke	Öl	½ TL 5-Spices-Pulver
½ TL Chilipulver	1 TL weiße Pfefferkörner	½ TL Szechuan-Pfeffer (Körner)
Salz	½ TL schwarzer Pfeffer	

Für den Pickle-Sud:

½ Bund Radieschen	50 g Reissig	50 g Wasser
50 g Zucker	5 g Salz	

Für das Salatdressing:

1 ½ Frühlingszwiebeln	10 g Sojasauce	40 g Reissig
4 g Wasabi-Paste	5 g Traubenkernöl	5 g Sesamöl
25 g Joghurt	15 g Zucker	

Für den Rucola-Salat:

100 g Rucola	65 g weißer Rettich	Eiswasser
--------------	---------------------	-----------

Für die Limettencreme:

½ Knoblauchzehe	½ Limette, (Saft, Zeste)	2 frische Eier
1 TL mittelscharfer Senf	½ EL Crème-fraîche	30 g Reissig
250 g Sonnenblumenöl	½ EL Zitronenöl	½ TL grüner Tabasco

Für das Fleisch: Weißen, schwarzen und Szechuan-Pfeffer im Mörser zu Pulver zermahlen. 2 EL davon mit 1 EL Meersalz, Chilipulver und 5-Spices-Pulver vermischen und beiseite stellen. Den Rest in eine externe Schüssel geben.

Hähnchenfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Ingwer und Knoblauch abziehen und reiben. Alle Zutaten verrühren, etwas von dem Pfeffermix, Sojasauce und Mirin zugeben und das Fleisch darin marinieren.

Öl zum frittieren auf 175 Grad erhitzen. Kartoffelstärke mit Panko mischen. Eier aufquirlen. Fleisch zuerst ins Ei, dann in den Pankomix geben und im Öl 4 Minuten goldgelb frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen und sofort mit der Pfeffer-Salzmischung bestreuen.

Thai-Basilikumblätter ca. 1 Minute im Öl frittieren und danach abtropfen lassen.

Für den Pickle-Sud: Alle Zutaten für den Pickle-Sud in einer Schüssel verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Radieschen waschen, Strunk entfernen, hauchdünn hobeln und in den Pickle-Sud geben.

Für das Salatdressing: Zwiebeln grob schneiden und mit Sojasauce, Essig, Zucker und dem Wasabi im Mixer 1-2 Minuten auf hoher Stufe pürieren. Nach und nach die beiden Öle dazu gießen und alles etwas emulgieren lassen. Am Schluss den Joghurt unterrühren.

Für den Rucola-Salat: Rucola waschen und trockenschleudern. Rettich in Stifte schneiden und in kaltes Wasser geben. Salat mit dem Dressing und dem Rettich vermengen.

Für die Limettencreme: Knoblauch abziehen. Eier trennen und Eigelb, Senf, Knoblauch, Reissig und Sonnenblumenöl in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab zu einer Mayo hochziehen.

Mit Limettensaft- Zeste, Zitronenöl, Tabasco, Crème fraîche und der Limetten Zeste verrühren.

Kris Santa am 12. April 2022