

# Asiatisches Backendl auf Rettich mit Meerrettich-Dip

**Für zwei Personen**

**Für das Backendl:**

1 Hühnerbrust ohne Haut	1 Ei	25 g Sahne
1-2 TL Wasabipaste	50 g Mehl	50 g Panko
Öl	Salz	Pfeffer

**Für den Rettich:**

1 längl. weißer Rettich (150 g)	25 g Rosinen	50 g Macadamia-Nüsse
125 ml trockener Weißwein	15 ml Weißweinessig	50 g Rohrzucker
1 Zimtstange	Chiliflocken	Kalaharisalz, Pfeffer

**Für den Meerrettich-Dip:**

20 g frischer Meerrettich	$\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 TL Saft	100 g saure Sahne
50 g Crème fraîche	1-2 TL Aprikosenkonfitüre	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

5 Zweige Koriander	3 Stiele Schnittlauch
--------------------	-----------------------

**Für das Backendl:**

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Ei, Sahne und Wasabi verquirlen. Fleischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und durch die Wasabi-Ei-Mischung ziehen. Dann in Panko-Bröseln wenden und in der Fritteuse bei ca. 160 Grad ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen und etwas salzen.

**Für den Rettich:**

Rettich putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rosinen in Weißwein einlegen. Rohrzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Rosinen mit Weißwein und Zimtstange zugeben und einmal aufkochen lassen. Macadamia-Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse und den Weißweinessig zugeben und den Sud 6-8 Minuten einkochen lassen. Rettich dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

**Für den Meerrettich-Dip:**

Meerrettich schälen, fein reiben und sofort mit Zitronensaft mischen. Mit saurer Sahne und Crème fraîche glattrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterheben. Mit Aprikosenkonfitüre, Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Koriander und Schnittlauch fein hacken.

Das Rettichgemüse mit dem Sud auf Tellern anrichten und die Backendl anlegen. Mit frischem Koriandergrün garnieren und den Meerrettich-Dip im Schälchen dazu stellen und servieren.

Rainer Gröger am 14. Juni 2022