

# Galette mit Hähnchen und Lauch

## Für 4 Personen

30 g Butter	150 g Buchweizenmehl	1 Ei (Größe M)
230 ml Milch	230 ml Wasser, kalt	Salz
600 g Hähnchenbrustfilets	20 g frischer Ingwer	120 ml Sojasauce
Pfeffer	1 EL Honig	1 EL Speisestärke
1 Stange Lauch	2 EL Pflanzenöl	2 EL Zucker
150 ml Weißwein	12 Kirschtomaten	4 EL Crème-fraîche

Für den Galette-Teig Butter schmelzen.

Buchweizenmehl, Ei, Milch, kaltes Wasser, Butter und 1 TL Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt verquirlen.

Zugedeckt mindestens 1 Stunde kaltstellen und quellen lassen.

Inzwischen die Hähnchenbrüste kalt abbrausen, trocken tupfen und in Streifen oder Würfel schneiden.

Ingwer schälen und sehr fein hacken. Ingwer und Hähnchen mischen.

Die Hälfte der Sojasauce, Pfeffer und Honig unter das Geschnitzelte mischen.

Speisestärke und 1 EL kaltes Wasser anrühren und ebenfalls unter das Fleisch mischen und marinieren.

Für die Galettes eine flache beschichtete Pfanne erhitzen. Darin aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen (Gallettes) backen. Zugedeckt kurz warmhalten.

Den Lauch putzen, waschen, längs halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte vom Öl erhitzen, den Lauch zugeben und kurz anbraten.

Zucker über den Lauch streuen und leicht karamellisieren.

Mit Weißwein ablöschen und restliche Sojasauce zugeben, alles durchschwenken und kurz dünsten.

In einer weiteren beschichteten Pfanne restliches Öl erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze kurz anbraten, dann Temperatur reduzieren und das Fleisch etwa 4 Minuten garen.

Tomaten waschen, trockenreiben und halbieren.

Gallettes auf einem Arbeitsbrett auslegen. Lauch und Fleisch darauf verteilen.

Je 1 Klecks Crème fraîche darauf geben.

Kirschtomaten auf dem Belag verteilen. Gallettes überklappen und sofort anrichten.

Antonina Müller am 19. April 2022