

Korean Fried Chicken mit süßsaurem Rettich

Für zwei Personen

Für die Chicken Sauce:

30 g Knoblauch	6 g frischer Ingwer	40 ml Sojasauce
80 g korean. Paprikapaste	10 g korean. Paprikaflocken	25 ml Sesamöl
30 g Reissessig	40 g Rohrzucker	Pflanzenöl

Für die Honig-Knoblauch-Sauce:

40 g Schalotten	20 g Knoblauch	15 g Honig
50 ml Reissessig	50 ml Austernsauce	50 ml Sesamöl
45 g Rohrzucker		

Für das Fleisch:

6 Hühnerflügel	6 Hühner-Unterschenkel	1 Ei
60 g Weizenmehl	60 g Maisstärke	1 TL Backpulver
1 L Fett		

Für den Rettich:

1 Rettich	60 ml Reissessig	20 ml Rote-Bete-Saft
60 g Zucker	1 Msp. Kurkuma	

Für die Chicken Sauce:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer ebenfalls hacken.

Knoblauch und Ingwer in etwas Pflanzenöl farblos anschwitzen.

Sojasauce, Paprikapaste, Paprikaflocken, Zucker, Sesamöl und Reissessig dazugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Für die Honig-Knoblauch-Sauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten hacken, Knoblauch fein hacken. Schalotten und Knoblauch in Sesamöl anrösten. Reissessig, Austernsauce, Rohrzucker und Honig dazugeben und leicht köcheln lassen.

Für das Fleisch:

Das Ei trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Eiweiß etwas anschlagen. Weizenmehl, Maisstärke und Backpulver mischen.

Frittierfett auf 160 Grad erhitzen.

Fleisch erst durch Eiweiß ziehen, dann panieren und je nach Größe ca. 6- 10 Minuten frittieren. Herausnehmen und auf Papier abtropfen lassen.

Fleisch erneut durch das Eiweiß ziehen, in der Panade wälzen und bei 180 Grad goldbraun frittieren. mit der Spicy Korean Chicken Sauce und Honig-Knoblauch-Sauce bestreichen und sofort servieren.

Für den Rettich:

Reissessig und Zucker solange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sud in drei Schälchen geben. In eine Schale Rote-Bete-Saft zur Essig-Zucker-Mischung geben, in die zweite Schale Kurkuma in die Essig-Zucker-Mischung rühren und die Essig-Zucker-Mischung in der dritten Schale natur lassen. Rettich schälen, in dünne Scheiben und/oder Julienne schneiden und ggf. dekorativ ausstechen. Rettich in Rote-Bete-Essig-Mischung, Kurkuma-Essig-Mischung und in die EssigZucker-Mischung einlegen.

Sarah Henke am 17. Januar 2023