

Tempura-Hähnchen mit Koriander-Mayonnaise

Für 2 Personen

Für das Hähnchen:

1 Maishähnchenbrust	1 Ei	2 Stg. Zitronengras
100 g Mehl	100 g Stärke	Salz

Für die Glasur:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ grüne Jalapeño
Reisessig	2 EL Sweet-Chili-Soße	2 EL Aprikosenmarmelade
2 EL Ketchup Manis	1 Prise Zucker	

Für die Mayonnaise:

3 EL Mayonnaise	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 TL Ketchup Manis
-----------------	------------------------------	--------------------

Für das Tempura-Hähnchen:

Die Fritteuse auf 170 °C vorheizen.

Ei und 100-200 ml eiskaltes Wasser in einer Schüssel verrühren. Mehl und Speisestärke in einer separaten Schüssel vermengen.

Die Ei-Wasser-Mischung nach und nach unter die trockenen Zutaten rühren, bis ein leichter Tempura-Teig entsteht.

Falls nötig die Haut vom Hähnchen entfernen und in einer Pfanne knusprig ausbacken. Fleisch in grobe Streifen schneiden. Auf halbierte Zitronengrass tangen oder Holzspieße stecken. Die Spieße zuerst in Mehl wenden, anschließend durch den Tempura-Teig ziehen. Im heißen Fett goldgelb und knusprig ausbacken.

Für die Glasur:

Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Jalapeño ebenfalls.

In etwas neutralem Pflanzenöl die Schalotte glasig bis leicht goldbraun anbraten. Jalapeño hinzufügen und kurz mitbraten.

Eine Prise Zucker zugeben. Knoblauch dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Reisessig, Sweet-Chili-Soße, Aprikosenmarmelade und Ketchup Manis ablöschen. Soße leicht dicklich einkochen lassen, bis sie sirupartig wird.

Für die Koriander-Mayonnaise:

Koriander fein hacken. Mit Mayonnaise und Ketchup Manis verrühren. Alles gut vermengen und nach Geschmack abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 05. Juni 2026