

# Asiatisches Backhendl auf süß-saurem Rettich-Gemüse

## Für 4 Personen

1 weißer Rettich, ca. 300 g	50 g Rosinen	250 ml Weißwein
50 g Rohrzucker	1 Zimtstange	50 g Macadamianüsse
25 ml Weißweinessig	2 Hühnerbrüste	2 Eier
50 g geschlagene Sahne	1 Tl Wasabipaste	100 g Mehl
100 g Panko	Fett	Kalahari Salz fein,
Malabar Pfeffer	Chili	4 Zweige Koriandergrün

Rettich putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Rosinen in Weißwein einlegen.

Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen, leicht karamellisieren lassen.

Die eingelegten Rosinen samt Weißwein und Zimtstange zugeben und einmal aufkochen lassen.

Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Nüsse und Weißweinessig zugeben und den Sud 5-8 Minuten einkochen lassen.

Rettich zugeben, durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Für die Backhendl die Hähnchenbrüste von der Haut befreien, in Streifen schneiden.

Eier, Sahne und Wasabi verquirlen.

Fleischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch das Wasabi-Ei ziehen und in den Panko-Bröseln wenden.

Im etwa 160°C heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen, leicht salzen.

Das Rettich-Gemüse mit dem Sud auf Tellern anrichten und die Backhendl anlegen, mit frischem Koriander garnieren.

Johann Lafer am 30. November 2020