

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2025** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Deniz Topcu

Knuspriges Hähnchen mit Sesam-Knoblauch-Ingwer-Sauce, Orangen-Perlen und Frühlingszwiebel-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das knusprige Hähnchen:

2 Hähnchenoberkeule à 120 g, ohne
Haut und Knochen
2 Eier
2 EL Sojasauce
1 TL Reiswein
2 EL Maisstärke
2 EL Mehl, Type 405
2 TL neutrales Pflanzenöl + Pflanzenöl
zum Frittieren
2 Prisen Salz

Das Fleisch mit Eiern, Sojasauce, Reiswein, Salz und Öl vermengen. Kurz ziehen lassen, dann mit Stärke und Mehl vermengen, bis alles gut am Fleisch haftet. In 170 Grad heißem Öl goldbraun ca. 4–5 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sesam-Knoblauch-Ingwer-Sauce:

25 g Ingwer
2 Knoblauchzehe
4 TL Ketchup
2 EL helle Sojasauce
2 TL Honig
2 TL Sesamöl
2 TL Reisessig
2 TL gerösteter, schwarzer und weißer
Sesam
1 TL Maisstärke
2 EL brauner Zucker

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Sesamöl in Pfanne erhitzen, Knoblauch und Ingwer kurz anschwitzen. Zucker, Honig, Ketchup, Sojasauce, Essig und 1 TL Wasser zugeben, kurz aufkochen. Mit Stärke abbinden und einkochen lassen, bis die Konsistenz leicht sirupartig ist. Gerösteten Sesam unterrühren. Frittierte Hähnchenteile in der Sauce glasieren.

Für das Orangen-Perlen:

200 ml klarer Orangensaft, ohne
Fruchtfleisch
2 TL Honig
2 g Agar Agar

Orangensaft mit Agar Agar verrühren, aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. In ein flaches Gefäß gießen und mindestens für 30 Minuten kaltstellen. Gel würfeln und fein mixen bis ein glattes Gel entsteht. In Spritzflasche füllen oder zu kleinen Tropfen dressieren.

Für den Frühlingszwiebel-Chip:

1 Bund Frühlingszwiebel
10 ml neutrales Pflanzenöl
5 g Mehl
1 Prise Salz

Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken. Die Zutaten mit 30 ml Wasser verrühren und stehen lassen. In heißer Pfanne mit wenig Öl ausbacken, bis der Chip knusprig und goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.