

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juni 2022** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Rainer Gröger**

**Asiatisches Backhendl auf süßsaurem Rettich mit Meerrettich-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Backhendl:**

1 Hühnerbrust ohne Haut  
 1 Ei  
 25 g Sahne  
 1-2 TL Wasabipaste  
 50 g Mehl  
 50 g Panko  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Ei, Sahne und Wasabi verquirlen. Fleischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und durch die Wasabi-Ei-Mischung ziehen. Dann in Panko-Bröseln wenden und in der Fritteuse bei ca. 160 Grad ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen und etwas salzen.

**Für den Rettich:**

1 länglicher weißer Rettich ca. 150 g  
 25 g Rosinen  
 50 g Macadamia-Nüsse  
 125 ml trockener Weißwein  
 15 ml Weißweinessig  
 50 g Rohrzucker  
 1 Zimtstange  
 Chiliflocken, aus der Mühle  
 Kalaharisalz, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rettich putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rosinen in Weißwein einlegen. Rohrzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Rosinen mit Weißwein und Zimtstange zugeben und einmal aufkochen lassen. Macadamia-Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse und den Weißweinessig zugeben und den Sud 6-8 Minuten einkochen lassen. Rettich dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

**Für den Meerrettich-Dip:**

20 g frischer Meerrettich  
 ½ Zitrone, 1 TL Saft  
 100 g saure Sahne  
 50 g Crème fraîche  
 1-2 TL Aprikosenkonfitüre  
 ½ Bund Schnittlauch  
 1 Msp. edelsüßes Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettich schälen, fein reiben und sofort mit Zitronensaft mischen. Mit saurer Sahne und Crème fraîche glattrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterheben. Mit Aprikosenkonfitüre, Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

**Für die Garnitur:**

5 Zweige Koriander  
 3 Stiele Schnittlauch

Koriander und Schnittlauch fein hacken.

Das Rettichgemüse mit dem Sud auf Tellern anrichten und die Backhendl anlegen. Mit frischem Koriandergrün garnieren und den Meerrettich-Dip im Schälchen dazu stellen und servieren.