▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2021 ▪
Tagesmotto „Federvieh“ mit Johann Lafer



Verena Wendring

Gebackenes Maishähnchen mit süß-scharfer Chilisauce, geräucherten Drillingen und Spinatsalat mit Miso-Dressing, Sesam und Erdnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das gebackene Hähnchen:
4 ausgelöste Hähnchenoberkeulen, à ca. 200 g
1 Zitrone
150 ml Sojasauce
Reismehl, zum Mehlieren
Pflanzenöl, zum Frittieren

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.
Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und mit Sojasauce verrühren. Hähnchenoberkeulen waschen, trockentupfen und in der Sojasauce marinieren. Das Fleisch nach 20 Minuten aus der Marinade nehmen, in Reismehl wenden und in der Fritteuse bei 160 Grad sechs Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Chilisauce:
2 Knoblauchzehen
15 g Gochugaru (Chilipulver)
75 Gochujang (Chilipaste)
50 ml Sojasauce
75 g Ahornsirup
150 ml Reisessig
25 g Sesamöl
75 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauchzehe abziehen und grob schneiden. Mit Gochugaru, Gochujang, Sojasauce, Ahornsirup, Reisessig, Sesamöl und Zucker vermengen und fein pürieren. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren über das Hähnchen träufeln.

Für die Kartoffeln:
300 g kleine Drillinge
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle

Drillinge in Salzwasser kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Mit Olivenöl beträufeln. Räuchermehl in einen Topf geben und mit dem Bunsenbrenner anzünden. Kartoffeln auf einen entsprechenden Aufsatz für den Topf geben, diesen über das Räuchermehl setzen und den Topf mit einem Deckel schließen. Kartoffeln räuchern lassen.

Für den Spinatsalat:
80 g Babyspinat
10 g weißer Sesam
10 g schwarzer Sesam
40 g gesalzene Erdnüsse

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Spinat waschen und trockenschleudern. Erdnüsse hacken.

Für das Miso-Dressing:
40 g Reisessig
40 g helle Misopaste
20 ml Ahornsirup
20 ml Pflanzenöl

Reisessig, Misopaste, Ahornsirup und Pflanzenöl miteinander vermengen und kurz vor dem Servieren unter den Spinatsalat heben.

Für die Garnitur:
3 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander

Frühlingszwiebel putzen und schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Frühlingszwiebeln und Koriander als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.