

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2026** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Schüttel-Hühnchen mit Sweet-Chili-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den das Schüttel-Hühnchen:

400 g kleine Hühnerkeulen, mit Knochen
 200 ml neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
 2 EL Mehl
 1 EL Speisestärke
 ½ TL Chiliflocken
 ¼ TL gemahlener Chili
 ½ TL getrockneter Rosmarin
 ½ TL getrockneter Thymian
 Salz, aus der Mühle

Die Hühnerkeulen mit einem Schmetterlingsschnitt vorsichtig vom Knochen lösen, damit sie gleichmäßig garen. Alle trockenen Zutaten in eine Papiertüte/Gefrierbeutel geben, die Hühnerkeulen hinzufügen und alles kräftig durchschütteln, bis das Fleisch gleichmäßig bedeckt ist. Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen und die Hühnerkeulen darin goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für die Sweet-Chili-Sauce:

2 Schalotten
 1 Knoblauchzehen
 10 g Ingwer
 1 Chilischoten
 ½ Limette, Abrieb & Saft
 1 EL Honig
 75 ml Orangensaft
 25 ml Reissessig oder Weißweinessig
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 ½ Bund Korianderstängel
 Salz, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Ingwer fein reiben, die Chilischote in feine Ringe schneiden. Pflanzenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Chili darin langsam und farblos anschwitzen. Honig zugeben und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Limettenabrieb einrühren, dann mit Orangensaft und Essig ablöschen. Korianderstängel hinzufügen und die Sauce bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 15 Minuten sanft einkochen lassen, bis sie leicht sirupartig wird. Zum Schluss die Korianderstängel entfernen, nach Geschmack Limettensaft unterrühren und die Sauce mit Salz abschmecken. Wer es besonders fein mag, kann die Sauce am Ende kurz pürieren oder durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur:

1 Handvoll Rucola oder Koriander
 1-2 Chilischoten

Chili, Rucola und/oder Koriander als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten.