

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juni 2026** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



### Tempura-Hähnchen mit Koriander-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

**Für den Tempura-Hähnchen:**

1 Maishähnchenbrust  
 1 Ei  
 2 Stangen Zitronengras  
 100 g Mehl + Mehl, zum Bestäuben  
 100 g Stärke  
 Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 °C vorheizen.

Ei und 100-200 ml eiskaltes Wasser in einer Schüssel verrühren. Mehl und Speisestärke in einer separaten Schüssel vermengen. Die Ei-Wasser-Mischung nach und nach unter die trockenen Zutaten rühren, bis ein leichter Tempura-Teig entsteht.

Falls nötig die Haut vom Hähnchen entfernen und in einer Pfanne knusprig ausbacken. Fleisch in grobe Streifen schneiden. Auf halbierte Zitronengrassstangen oder Holzspieße stecken. Die Spieße zuerst in Mehl wenden, anschließend durch den Tempura-Teig ziehen. Im heißen Fett goldgelb und knusprig ausbacken.

**Für die Glasur:**

1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ grüne Jalapeño  
 1 Schuss Reisessig  
 2 EL Sweet-Chili-Sauce  
 2 EL Aprikosenmarmelade  
 2 EL Ketjap Manis  
 1 Prise Zucker  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Jalapeño ebenfalls. In etwas neutralem Pflanzenöl die Schalotte glasig bis leicht goldbraun anbraten. Jalapeño hinzufügen und kurz mitbraten.

Eine Prise Zucker zugeben. Knoblauch dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Reisessig, Sweet-Chili-Sauce, Aprikosenmarmelade und Ketjap Manis ablöschen. Sauce leicht dicklich einkochen lassen, bis sie sirupartig wird.

**Für die Koriander-Mayonnaise:**

3 EL Mayonnaise  
 ½ Bund Koriander  
 1 TL Ketjap Manis

Koriander fein hacken. Mit Mayonnaise und Ketjap Manis verrühren. Alles gut vermengen und nach Geschmack abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.