

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Mai 2021 ▪**
Tagesmotto „Burger & Sandwiches“ mit Cornelia Poletto



Silvio Orro

**Japanisches Fried-Chicken-Waffel-Sandwich mit Kraut,
Mayonnaise und pikantem Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fried Chicken:

2 ausgebeinte Hühnerkeulen,
ohne Knochen
5 Knoblauchzehen
50 g Ingwer
2 EL Sojasauce
2 EL Kochsake
2 EL Mirin
100 g Speisestärke
Erdnussöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Beides fein hacken bzw. reiben und zusammen mit der Sojasauce, Sake und Mirin verrühren. Das Fleisch ggf. zerteilen und darin einige Minuten marinieren. Hähnchen aus der Marinade nehmen und portionsweise in Speisestärke wälzen. Leicht abklopfen und in der Fritteuse bei 180 Grad ca. 8-10 Minuten (je nach Größe) frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ggf. mit Salz würzen.

Für den Krautsalat:

150 g zarter Spitzkohl
20 g Ingwer
½ EL weißer Sesam
½ EL schwarzer Sesam
2 EL Reisessig, mit 10% Säure
1 TL flüssiger Honig
½ TL Sesamöl
2 EL Pflanzenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden bzw. hobeln. Mit etwas Salz und Zucker würzen und mit den Händen kräftig durchkneten. Ingwer schälen, reiben und dazugeben. Sesamöl, Pflanzenöl, Reisessig und Honig vermengen und zusammen mit dem schwarzen und weißen Sesam zum Spitzkohl geben. Anschließend zugedeckt ruhen lassen.

Für die Mayonnaise:

1 kleine Gewürzgurke im Einlegesud
1 Limette
1 Ei
10 ml Reisessig
1 TL scharfer Meerrettich-Senf
1 EL Okonomi-Sauce
1 TL Shichimi-Togarashi-Pulver
125 ml Sonnenblumenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Reisessig, Senf, etwas Salz und Zucker und etwas von dem Öl in einen hohen Becher geben. Mixstab bis auf den Boden eintauchen, einschalten und nach 5 Sekunden langsam nach oben ziehen und das restliche Öl langsam hinzugeben. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Mayonnaise mit Limettenabrieb, etwas Gurken-Einlegesud und Okonomi-Sauce abschmecken. Die Gewürzgurke für die spätere Garnitur beiseitelegen. Shichimi-Togarashi-Pulver als Topping auf die Mayonnaise geben.

Für die Waffeln: Ei, Butter, Milch, Mehl, Puderzucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und die Masse durch einen Trichter mit Sieb in den Sahne-Siphon passieren. 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Waffeleisen mit Öl einpinseln, Teig auf das heiße Eisen geben, mit schwarzem Sesam bestreuen und Waffeln ausbacken.

1 Ei
5 g Butter
110 ml Milch
90 g Mehl
1 TL Puderzucker
1 TL Salz
1 TL schwarzer Sesam
Neutrales Pflanzenöl, für das Waffeleisen

Für die Fertigstellung: Die fertigen Waffeln zusammen mit dem Krautsalat, dem frittiertem Hähnchen, der Mayonnaise, Gewürzgurke und etwas „Limon Kress“ zu einem Sandwich anrichten.

1 Beet „Limon Cress“

Für den Gurkensalat: Gurken in mundgerechte Stücke schneiden und salzen. Reissessig, Honig, Mirin und Sesamöl hinzugeben. Chilischote abbrausen, trockentupfen, dann halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In feine Streifen schneiden und hinzugeben. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurkensalat ca. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren Koriander unterheben.

100 g Snackgurken
1 kleine, rote, mittelscharfe Chilischote
2 EL Reissessig, 10% Säure
1 TL flüssiger Honig
1 EL Mirin
½ TL Sesamöl
2 Zweige Koriander
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.