

Frittiertes Huhn (Karaage) mit Spinat und Rettich

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 g (ohne Knochen) Hühnerkeulen
- 150 g Spinat
- 0.5 weißer Rettich
- 3 Limetten
- 60 g Ingwer
- 80 ml Sojasoße
- 100 g Tempura-Mehl
- 1 rote Chilischote
- 1.2 l Frittierfett
- 20 g Butter
- Salz
- Zucker

Die Hühnerkeulen in kleine Stücke schneiden und in eine Schale legen. Ingwer und Chilischote in Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Ingwer, Chili, Sojasoße, Salz und Zucker marinieren und 24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Frittierfett in einem hohen Topf auf 170-180 Grad erhitzen (Holzlöffel oder Thermometer zum Testen verwenden).

Das Tempura-Mehl in eine Schale geben, die marinierten Fleischstücke hineinlegen und das Mehl leicht abklopfen. Circa 2-3 Minuten in dem heißen Fett frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier legen. Diese japanische Zubereitungsart nennt man Karaage.

Den Rettich schälen und mit einem Hobel oder Küchenmesser in dünne Scheiben schneiden. Die Limetten auspressen und den Rettich mit dem Saft sowie etwas Salz und Zucker marinieren. Den Spinat in einem flachen Topf oder einer Pfanne kurz in Butter anschwitzen. Mit etwas Salz abschmecken.

Die frittierten Hühnerkeulen auf Teller verteilen und mit Spinat und Rettich garnieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 03.05.2021

Koch/Köchin: Thomas Wohlfeld

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen