

# GERÜCH[T]E KÜCHE N° 5 HAWAIIAN BEACHHOUSE



## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Pouletbrüste · 1 TL Sambal Oelek · 1 Messerspitze Madras Curry\* · 2 Eier · 2 TL Hühnerbouillon · 2 TL Reiswein\* · 2 TL Sesamöl · 50g Pankomehl\* · 50g Weissmehl · 100g Kartoffelmehl · 1 rote Zwiebel · 2 Knoblauchzehen · 1/4 vom Zitronengrasshalm · 10g frischen Ingwer · 1 rote Chili · 10g Galangal\* · 1 Kaffirlimettenblatt je 1 TL rote & grüne Currypaste · 100ml Kokosmilch · 100ml Ketchup · 4 kleine Baby Pak Choi · frischer Koriander · 1TL Sesam · Jasminreis · Rapsöl · Salz

[WWW.NOOCH.CH](http://WWW.NOOCH.CH)

# GERÜCH[T]E KÜCHE N° 5 HAWAIIAN BEACHHOUSE

## VORBEREITUNG CRUNCHY CHICKEN

Pouletbrust waschen, trocken tupfen und auf ca. 5mm flach klopfen.

Madras Curry\*, Sambal Oelek, Hühnerbouillon, Eier, Reiswein\*, Sesamöl mit einer Prise Salz zu einer Marinade vermengen.

Pouletbrust in der Marinade ca. 10 Min. ziehen lassen.

Anschließend Panko-\*, Weiss- & Kartoffelmehl mischen und Pouletbrust gleichmässig darin wenden.

## ZUBEREITUNG

### INGWER-LEMONGRASS-CHILI SAUCE

Rote Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und mit Zitronengras, 1/2 Chili und Galangal\* grob hacken.

Alles in etwas Rapsöl andünsten. Beide Currypasten dazu und kurz mitdünsten.

Die Sauce mit Kokosmilch & Ketchup auffüllen, ca. 10 min. ziehen lassen und abschmecken.

## ZUBEREITUNG

Jasminreis nach Anleitung kochen.

Den Baby Pak Choi halbieren und in Salzwasser kurz blanchieren.

Das vorbereitete Poulet in Rapsöl bei 180°C für ca. 5 Min. goldbraun frittieren.

## ANRICHTEN

Den Reis mit Hilfe einer Tasse auf den Teller geben und mit 1 Kelle der Sauce & Baby Pak Choi ergänzen.

Das frittierte Poulet abtropfen lassen, in Tranchen schneiden und mit auf den Teller geben. Garnieren mit Sesam, Chili & Koriander – **En Guete.**

