

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2023** ▪  
**15 Jahre Küchenschlacht** ▪ „Heimatküche“ mit Nelson Müller



**Sarah Henke**

**Korean Fried Chicken mit süßsaurem Rettich**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Spicy Korean Chicken Sauce:**

30 g Knoblauch  
 6 g frischer Ingwer  
 40 ml Sojasauce  
 80 g Gochujang (scharfe koreanische  
 Paprikapaste)  
 10 g Gochugaru (Koreanische  
 Paprikaflocken)  
 25 ml Sesamöl  
 30 g Reisessig  
 40 g Rohrzucker  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer ebenfalls hacken. Knoblauch und Ingwer in etwas Pflanzenöl farblos anschwitzen. Sojasauce, Gochujang, Gochugaru, Zucker, Sesamöl und Reisessig dazugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

**Für die Honig-Knoblauch-Sauce:**

40 g Schalotten  
 20 g Knoblauch  
 15 g Honig  
 50 ml Reisessig  
 50 ml Austernsauce  
 50 ml Sesamöl  
 45 g Rohrzucker

Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten hacken, Knoblauch fein hacken. Schalotten und Knoblauch in Sesamöl anrösten. Reisessig, Austernsauce, Rohrzucker und Honig dazugeben und leicht köcheln lassen.

**Für das Fleisch:**

6 Hühnerflügel  
 6 Hühner-Unterschenkel  
 (so wie bei Chicken Wings)  
 1 Ei  
 60 g Weizenmehl  
 60 g Maisstärke  
 1 TL Backpulver  
 1 Liter Fett, zum Frittieren

Das Ei trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Eiweiß etwas anschlagen. Weizenmehl, Maisstärke und Backpulver mischen.

Frittierfett auf 160 Grad erhitzen.

Fleisch erst durch Eiweiß ziehen, dann panieren und je nach Größe ca. 6-10 Minuten frittieren. Herausnehmen und auf Papier abtropfen lassen.

Fleisch erneut durch das Eiweiß ziehen, in der Panade wälzen und bei 180 Grad goldbraun frittieren. mit der Spicy Korean Chicken Sauce und Honig-Knoblauch-Sauce bestreichen und sofort servieren.

**Für den Rettich:**

1 Rettich  
 60 ml Reisessig  
 20 ml Rote-Bete-Saft  
 60 g Zucker  
 1 Msp. Kurkuma

Reisessig und Zucker solange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sud in drei Schälchen geben. In eine Schale Rote-Bete-Saft zur Essig-Zucker-Mischung geben, in die zweite Schale Kurkuma in die Essig-Zucker-Mischung rühren und die Essig-Zucker-Mischung in der dritten Schale „natur“ lassen. Rettich schälen, in dünne Scheiben und/oder Julienne schneiden und ggf. dekorativ ausstechen. Rettich in Rote-Bete-Essig-Mischung, Kurkuma-Essig-Mischung und in die Essig-Zucker-Mischung einlegen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.