

Stubenküken im Tempurateig mit Zitronengras-Sauce und Pak-Choi-Päckchen

Zutaten für 2 Personen

Für das Tempura-Stubenküken:

- 2 Keulen vom Stubenküken
- 2 Brüste vom Stubenküken à 75 g
- 100 g Mehl
- 100 g Stärke
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver

Für die Sauce:

- 2 Stangen Zitronengras
- ½ rote Chili
- 500 ml Weißwein
- 500 ml Geflügelfond
- 1 EL Wermut
- 3 EL Sahne
- 150 g Butter
- 1 Bund Zitronenthymian

Für das Gemüse:

- 1 Pak Choi
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Für den Tempurateig das Ei mit 250 ml eiskaltem Wasser schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver unterrühren. Das Geflügel waschen, trockentupfen, durch den Teig ziehen und ca. 8 Minuten goldgelb ausbacken.

Für die Sauce Zitronengras mit der Messerklinge andrücken, in grobe Stücke schneiden und mit 50 g Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond auffüllen, reduzieren lassen und dann durch ein Sieb gießen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken.

Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln. Sahne, Thymian und Chili ca. 5 Minuten hinzugeben. Thymian wieder entfernen und mit übriger Butter aufmontieren.

Pak Choi putzen und die einzelnen Blätter in Salzwasser blanchieren. Blätter auf ein Küchenhandtuch legen, mit einem weiteren Küchentuch bedecken und mit dem Nudelholz abrollen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Das Stubenküken im Tempurateig mit Zitronengras-Sauce und Pak-ChoiPäckchen auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Thomas Klose

Quelle: Die Küchenschlacht vom 16. Februar 2017

Episode: ChampionsWeek / Frittieren