

Stubenküken im Tempura-Teig, Zitronengras-Soße, Pak-Choi

Für zwei Personen

Für das Stubenküken:

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

Für die Sauce:

2 Stangen Zitronengras	$\frac{1}{2}$ 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	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer
------------	--------------	---------------

Für das Stubenküken: Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. Das Ei mit 250 ml eiskaltem Wasser schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver unterrühren. Das Geflügel waschen, trockentupfen und durch den Teig ziehen. Für etwa 8 Minuten goldgelb ausbacken.

Für die Sauce: Zitronengras mit der Messerklinge andrücken und in grobe Stücke schneiden. Mit 50 g Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und 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.

Für das Gemüse: Pak Choi putzen und die einzelnen Blätter in Salzwasser blanchieren. Blätter auf ein Küchentuch 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-Choi- Päckchen auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 16. Februar 2017