

Knusprige Zitronen-Hähnchen

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	1 Zitrone	60 ml heller Essig
60 ml Wasser	1 EL Honig	1 EL Zucker
1 Ei	1 EL Kartoffelmehl	1 TL Kartoffelmehl
50 ml Sake	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer
150 g Kartoffelmehl	Rapsöl	

Mit einem Messer ein großes Stück Schale von der Zitrone schneiden, das weiße auf der Innenseite der Schale komplett entfernen und die Zitrone auspressen.

Die Schale in hauchdünne Streifen schneiden und mit Zucker, Honig, Wasser, Essig, 1 TL Kartoffelmehl und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.

Die Hähnchenbrust Diagonal in 3 Teile schneiden. Jedes Stück Hähnchenbrust um 90° drehen und anschließend diagonal in dünne Scheiben schneiden. Das Hähnchen mit Ei, Sake und 1EL Kartoffelmehl in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Hähnchen mit Kartoffelstärke panieren und anschließend in einem heißen Topf mit Rapsöl bei 180°C für 2 Minuten frittieren.

Das Hähnchenfleisch zum abtropfen auf ein Küchenpapier legen.

Die Zitronensauce erneut verrühren, in einer Pfanne aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Währenddessen das Hähnchen weitere 2 Minuten bei 200°C frittieren und anschließend salzen.

Das knusprige Hähnchen auf einem Teller anrichten und die Sauce darüber geben.

Steffen Henssler am 01. April 2021