Hähnchen mit Sesam-Knoblauch-Ingwer-Soße, Orangen-Perlen

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenoberkeulen	2 Eier	2 EL Sojasauce
1 TL Reiswein	2 EL Maisstärke	2 EL Mehl, 405
2 TL neutrales Pflanzenöl	2 Prisen Salz	

Für die Sauce:

25 g Ingwer	2 Knoblauchzehe	4 TL Ketchup
2 EL helle Sojasauce	2 TL Honig	2 TL Sesamöl
2 TL Reisessig	2 TL geröst. Sesam	1 TL Maisstärke
2 EL brauner Zucker		

Für das Orangen-Perlen:

200 ml klarer Orangensaft	2 TL Honig	2 g Agar Agar

Für den Chip:

1 Bund Frühlingszwiebel	10 ml neutr. Pflanzenöl	5 g Mehl
1 Prise Salz		

Für das Hähnchen:
Die Oberkeulen filetieren und die Haut entfernen.
Das Fleisch mit Eiern, Sojasauce, Reiswein, Salz und Öl vermengen.
Kurz ziehen lassen, dann mit Stärke und Mehl vermengen, bis alles gut am Fleisch haftet.
In 170 Grad heißem Öl goldbraun 4-5 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:
Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben.
Sesamöl in Pfanne erhitzen, Knoblauch und Ingwer kurz anschwitzen.
Zucker, Honig, Ketchup, Sojasauce, Essig und 1 TL Wasser zugeben, kurz aufkochen. Mit Stärke abbinden und einkochen lassen, bis die Konsistenz leicht sirupartig ist. Gerösteten Sesam unterrühren.
Frittierte Hähnchenteile in der Sauce glasieren.

Für das Orangen-Perlen:
Orangensaft mit Agar Agar verrühren, aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. In ein flaches Gefäß gießen und mindestens für 30 Minuten kaltstellen. Gel würfeln und fein mixen bis ein glattes Gel entsteht.
In Spritzflasche füllen oder zu kleinen Tropfen dressieren.

Für den Frühlingszwiebel-Chip:
Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken. Die Zutaten mit 30 ml Wasser verrühren und stehen lassen. In heißer Pfanne mit wenig Öl ausbacken, bis der Chip knusprig und goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Deniz Topcu am 23. Juni 2025