Caesar Salad trifft Spicy Korean Chicken

Lecker

ZUBEREITUNG

Zunächst das Caesar Salad Dressing zubereiten. Dafür alle Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing kaltstellen. Die Ciabattabrötchen in etwa 2 cm große Würfel schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne Olivenöl erhitzen und Brotwürfel darin goldbraun rösten. Bei den Romanasalatherzen den Strunk entfernen und den Rest in 2 cm breite Streifen schneiden.

Für das Spicy Korean Chicken das Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel Milch und Apfelessig vermengen. Der Essig bringt die Milch zum Gerinnen. So wird sie etwas dickflüssiger und bekommt ein buttermilchartiges Aroma. In einer zweiten Schüssel Mehl und Maisstärke mischen. Die Semmelbrösel in die dritte Schüssel füllen. In einem Topf 500 ml Pflanzenöl auf 175 Gard erhitzen. Nun die geschnittenen Hähnchenstücke in der Mehl-Stärke-Mischung wälzen, dann durch die Ei-Mischung ziehen und danach in den Bröseln wenden. Nach und nach die panierten Hähnchenstücke im heißen Fett goldbraun frittieren. Mit einem Abseihlöffel oder einer Zange die Nuggets aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

Für die Spicy Chicken Marinade Knoblauchzehen abziehen und Ingwer schälen. Beides nun mit der Feinreibe in eine mittelgroße Schüssel reiben. Gochujang, Sojasauce, Reisessig, Zucker, Honig und Sesamöl hinzufügen und alles verrühren. Nun die Hähnchen Nuggets in die Schüssel geben und alles so vermengen, dass die Marinade die Hähnchen Nuggets komplett überziehen.

Zum Anrichten Romanasalat auf Tellern verteilen, mit Croutons garnieren und Caesar Dressing darüber geben. Nun den Salat mit Spicy Chicken Nuggets toppen und mit gerösteter Sesamsaat sowie Parmesanflakes bestreuen.

ZUTATEN

Für das Spicy Korean Chicken:
350 g Hähnchenbrustfilet
100 ml Milch
1 EL Apfelessig
150 g Maisstärke
150 g Mehl
200 g Semmel- oder Pankobrösel
500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer, daumendick
1 EL Gochujang
5 EL Sojasauce
1 EL Reisessig
2 EL Zucker
1 EL Honig
2 EL Sesamöl, geröstet
1 EL weiße Sesamsaat, geröstet

Für den Salat:
2 Romanasalatherzen
2 Ciabattabrötchen
4 EL Olivenöl
Parmesanflakes

Für das Dressing:
3 Sardellenfilets, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
80 g Mayonnaise
30 g Parmesan, gerieben
4 EL Joghurt
½ Zitrone, davon der Saft
Salz
schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleine Schüssel, 1 mittelgroße Schüssel, 3 Teller oder Schüsseln für die Panierstrasse, kleiner Topf zum Frittieren, Abseihlöffel, Feinsieb