Japanischer Gemüsesalat mit frittiertem Hähnchenfleisch



Zutaten

10

Für den Salat

- 650 g Hähnchenbrust
- Kartoffelstärke
- 3 dl Sojasauce
- 50 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 30 g Mirin
- 12 g Sesamöl
- 3 Tasse Sushi Ingwer
- 3 Pak Choi
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 rote Paprika
- 3 gelbe Paprika
- 3 Päckchen Mizuna Salat
- 3 Stück Takuan (gelber Rettich)
- 375 g Sojabohnen
- 3 Packung Bündelpilze
- 1 l Wasser
- Reisessig
- Salz
- 125 g Wasabi-Nüsse

Für die Marinade

- 3 dl Sojasauce
- 3 dl Sake (Reiswein)
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 25 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 25 g Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)
- 1 dl Wasser
- Schuss Ingwersirup

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g

Zubereitung

Die Fritteuse auf 180 Grad erwärmen. Die Hähnchenbrüste waschen und in Stücke schneiden. Alle Zutaten für die Marinade vermengen und das Hähnchenfleisch hineingeben. Drei Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Das Ingwerpüree mit dem Mirin, der Sojasauce und 20 g Ingwer-Flüssigkeit des Sushi-Ingwers mischen. Den Rettich in dünne Scheiben schneiden. Paprika in dünne Scheiben schneiden. Die Sojabohnen in fünf Minuten dämpfen und die Kerne herausnehmen. Die Frühlingszwiebel in Ringe und den Pak Choi in Streifen schneiden. Die Bündelpilze anbraten und mit etwas Dressing ablöschen. Pak Choi und Paprika mit etwas Dressing zubereiten und zusammen mit dem Mizuna auf einem Teller legen. Das Hähnchenfleisch aus der Marinade nehmen und mit der Kartoffelstärke panieren. Die Stücke knusprig frittieren und etwas salzen. Auf den Salat geben und mit Frühlingszwiebel, Sojasauce, Sushi-Ingwer, gehackten Wasabi-Nüssen und Rettich garnieren. Etwas Dressing darüber träufeln.