

Hähnchen mit Zitronensauce

Für 4 Personen

Zutaten:

350 g Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen
1 EL Reiswein
1 Ei, geschlagen
4 EL Mehl mit 2 EL Wasser verrührt
Pflanzenöl zum Fritieren
Salz und Pfeffer
Zitronenscheiben zum Garnieren

Zitronensauce:

1 EL Pflanzenöl
250 ml chinesische Brühe
1 EL feiner Kristallzucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Maisstärke mit Wasser angerührt
1 TL Salz
1 TL geriebene Zitronenschale

Das Hähnchen in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Reiswein, Salz und Pfeffer in eine flache Schüssel geben. 25–30 Minuten marinieren lassen.

Für die Zitronensauce das Öl in einem Topf erhitzen, bis es richtig heiß ist. Dann die Temperatur verringern, die anderen Zutaten hinzugeben und sorgfältig umrühren. Aufkochen und rühren, bis eine glatte, sämige Sauce entstanden ist. Die Sauce warm stellen.

Eiweiß und Maisstärke zu einem Teig verarbeiten. Die Hähnchenscheiben in den Teig legen und gleichmäßig mit der Ei-Mehl-Mischung überziehen. Im Wok oder einen Topf das Fett erhitzen und die Hähnchenscheiben darin goldbraun fritieren. Mit einem Schöpflöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Hähnchenscheiben in mundgerechte Happen schneiden.

Die geschnittenen Hähnchenscheiben auf einer Platte mit den Zitronenscheiben anrichten. Die Zitronensauce noch einmal aufkochen und glattrühren, danach über das Hähnchen gießen.