

CHICKEN-KATSU-RAMEN

Katsu ist die japanische Antwort auf das Wiener Schnitzel. Für Chicken Katsu werden dünne Scheiben Hähnchenbrustfilet mit Panko (Paniermehl aus Brotkrume) umhüllt und superknusprig frittiert. So manchem mag es merkwürdig erscheinen, Suppe mit Frittiertem zu reichen, da Letzteres natürlich sofort aufweicht. Doch gerade darin liegt der Reiz – Nudeln, Brühe und ein bisschen „Crunch“. In Japan krönt man üppig gefüllte Ramenschalen oft mit Frittiertem, insbesondere Udon werden gerne mit Tempura-Garnelen serviert.

FÜR 4 PORTIONEN

- 1,6 l Hühnerbrühe (siehe Seite 25)
- 4 Portionen Ramen-Nudeln (siehe Seite 38)
- 6 EL japanische Sojasoße
- 2 EL Reisessig
- Salz

CHICKEN KATSU

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 120 g Mehl
- 3 Eier, verquirlt
- 200 g Panko
- 1–2 l Frittieröl

TOPPING

- 250 g Kai-lan (chinesischer Brokkoli)
- 4 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 2 marinierte Eier (siehe Seite 42), halbiert

1. Die Hähnchenbrustfilets horizontal halbieren und salzen.
2. Die Brühe in einem Topf erhitzen.
3. Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
4. Vier Suppenschalen mit heißem Wasser vorwärmen. Das Wasser erst kurz vor dem Anrichten ausgießen.
5. Das Fleisch zunächst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Panko wenden. Das Fleisch muss gut vom Panko bedeckt sein.
6. Das Öl auf 180 °C erhitzen und die Hähnchenschnitzel darin 3–4 Minuten rundum goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Brühe auf die Suppenschalen verteilen und je 1–1½ EL Sojasoße und ½ EL Essig unterrühren.
8. Die Nudeln portionsweise in einzelnen Nudelsieben oder einem Sieb in sprudelnd kochendem Wasser 45 Sekunden garen. Anschließend sofort aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und auf die Schalen verteilen.
9. Mit Hähnchenschnitzel, Kai-lan, Frühlingszwiebeln und Eihälften anrichten.