

Teriyaki-Wings mit Krautsalat und würzigen Kartoffeln

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Wings:

500 ml	Buttermilch
10 g	Knoblauchpulver
10 g	Paprikapulver, scharf
15 g	Salz
5 g	Pfeffer, gemahlen
3,5 kg	Hähnchenflügel
400 g	Weizenmehl, Type 405
200 g	Speisestärke
2 l	Pflanzenöl, zum Frittieren
300 ml	<u>Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki</u>
10 ml	TABASCO® Brand Pepper Sauce

Für den Slaw:

200 g	Rotkohl, in Streifen
200 g	Möhren, in Streifen
200 g	Fenchel, in Streifen
200 g	Staudensellerie, in Streifen
100 g	Äpfel, in Streifen
15 g	Salz
30 g	Zucker
20 ml	Sesamöl
60 ml	Zitronensaft

Für die Kartoffelecken:

1,2 kg	Drillinge, mit Schale, gewaschen und in Vierteln
4 g	Knoblauch, fein gerieben
12 g	Salz
30 ml	Pflanzenöl
20 g	Chiliflocken
	Meersalzflocken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Buttermilch mit Gewürzen zu einer Marinade vermengen. Hähnchenflügel abspülen, trockentupfen und mindestens 1 Stunde darin ziehen lassen. Mehl und Stärke vermischen. Die Flügel aus der Marinade nehmen und in der Mehl-Stärke-Mischung wenden. Öl auf ca. 170 °C erhitzen und die Flügel darin nach und nach ca. 7 Minuten goldbraun backen. Das gebackene Hähnchen in einer Schüssel mit Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki und TABASCO® Sauce durchschwenken.

Schritt 2

Für den Krautsalat das geschnittene Gemüse und die Äpfel in einer Schüssel vermengen. Salz und Zucker dazugeben und alles gut durchkneten. Mit Sesamöl und Zitrone vermischen und bis zum Servieren kaltstellen. Vor dem Servieren auf einem Sieb abtropfen lassen.

Schritt 3

Geschnittene Kartoffeln mit Knoblauch, Salz und Öl vermengen. Alles flach auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 25 Minuten kross backen. Mit Chili- und Meersalzflocken würzen.

Schritt 4

Alle Zutaten für den Dip miteinander verrühren und bis zum Anrichten beiseitestellen.

Schritt 5

Für den Dip:

300 g Mayonnaise
300 g griechischer Joghurt, 10
 % Fett
20 g Dill, gehackt
20 g Kerbel, gehackt
20 g Koriander, gehackt
50 g Schalotten, in feinen
 Würfeln
 Salz
 Pfeffer

Pro Portion je 7 Wings (300 g) auf Teller geben und
mit den Kartoffelecken, dem Krautsalat und dem
Dip servieren.