

Chinesisches Zitronenhuhn

Zutaten für vier Personen:

1 schöne Poularde

3 Zitronen

1 walnussgroßes Stück Ingwer

3-4 Knoblauchzehen, 1-2 Chilischoten

2 EL Austernsoße, 2 EL Sojasoße

1 EL Sesamöl, 2 TL Zucker

Koriandergrün, wenn möglich mit Wurzel

Das aufgefangene Fett eignet sich hervorragend für
Bratkartoffeln

Die Poularde in mundgerechte Stücke zerlegen: Zuerst die Schenkel und Flügel abtrennen, diese quer in Stücke hacken, die Brust mitsamt der Karkasse ebenfalls in Stücke schneiden. Die Haut abziehen und mit einem scharfen Messer würfeln. In einer Pfanne sanft ausbraten, bis knusprige Krusteln entstanden sind. Durch ein Sieb abgießen – das Fett auffangen, es schmeckt vorzüglich, zum Beispiel, um Bratkartoffeln zuzubereiten.

Zwei Zitronen auspressen, die dritte längs vierteln und quer in dünne Scheibchen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln, Chili entkernen und ebenfalls fein hacken.

Die Zutaten werden in einem Gefrierbeutel mariniert

Die Hähnchenstücke in einen großen Gefrierbeutel packen, Zitronensaft und -scheibchen sowie alle Gewürze und die fein gehackte Korianderwurzel hinzufügen. Austern- und Sojasoße sowie das Sesamöl mit einem Teelöffel Zucker vermischen und ebenfalls zum Fleisch geben. Die Tüte verschließen, dabei möglichst alle Luft herausdrücken, sodass die Hähnchenteile rundum von dieser Marinade umgeben sind. Mindestens eine Stunde (bei Zimmertemperatur), ruhig auch einen ganzen Tag (dann im Kühlschrank), marinieren.

Dann die Stücke nebeneinander, immer die Fleischseite nach oben, in eine flache Schale betten, diese in einen Wok stellen, der dreifingerhoch mit Wasser gefüllt ist. Die Hähnchenteile zugedeckt im aufsteigenden Dampf garen, bis das Fleisch weiß schimmert – das dauert etwa 45 Minuten.

Aber bereits zehn Minuten vor Ablauf dieser Zeit den Saft, der sich in der Schüssel gesammelt hat, in eine Kasserolle abgießen und um mindestens die Hälfte einkochen, dabei den restlichen Zucker hinzufügen, um die Soße zu mildern. Am Ende über das Zitronenhuhn verteilen. Reichlich fein

gehacktes Koriandergrün sowie die ausgebratenen Hautkrusteln darüberstreuen und servieren.

Beilage: duftiger, lockerer Reis.

Getränk: ein kräftiger, aromatischer Wein, zum Beispiel ein Sauvignon Blanc – oder sogar ein frisch-fruchtiger Pinot Noir.