



Kao Man Gai – Hainanese Chicken

Folge 1

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Suppe

- 3 Daumengrosse Stücke Ingwer
- 1 Zwiebel
- 3-4 Pandanblätter
- 3 Unterer Teil Frühlingszwiebeln
- 5 Korianderwurzeln
- 3 Knoblauchzehen

Teil 2:

- Tom Yum Trinity (Kaffir, Zitronengras, Galgant)
- 1 TL Weisse Pfefferkörner

Reis

- 400 g Jasminreis
- 2 Schalotten in feine Scheiben geschnitten
- 1 Daumengrosses Stück Ingwer julienne
- 2 Knoblauchzehen in Scheiben
- 2 Korianderwurzeln
- 2 Pandanblätter
- Priese Salz

Frühlingszwiebelöl

Der grüne Teil der Frühlingszwiebeln

1 Daumengrosses Stück Ingwer / Microblade

1-2 Knoblauchzehen

Warmes Öl

Alle Zutaten mixen und abschmecken

Ingwer-Chili-Dip

150g Knoblauch

150g Schalotten

250g Peperoncini rot

150g Ingwer

500g Sojabohnenpaste

150g Sojasauce hell

225g Reisessig

300g Zucker

15-20stk Korianderwurzel ca. 150g

25g Bouillon

Alle Zutaten mixen und abschmecken

Zubereitung

Maispoularde mit Salz einreiben. Wasser aufkochen und Zutaten (ohne Teil 2) hineingeben Maispoularde hinzufügen. 10 Minuten auf hoher Stufe kochen lassen, dann abstellen und 45 Minuten ziehen lassen mit Deckel. In der Zwischenzeit übriges Fett andünsten, bis sich alles Fett löst und noch ca. 200g Öl dazu geben, erhitzen. In einem Mörser Frühlingszwiebeln, gerüsteter Ingwer, Knoblauch zerkleinern mit Salz und Zucker abschmecken, dann Öl dazu geben, bis alles bedeckt ist, ziehen lassen. Reis waschen und absieben. In der Pfanne mit Chicken-Fat Knoblauch, Schalotten, Ingwer, Korianderwurzeln und Pandanblätter dünsten. Reis hinzufügen und kurz andünsten. Dann alles in einen Reiskocher geben und mit der Suppe auffüllen und kochen lassen. Wenn die Maispoularde fertig ist, rausnehmen und in Eiswasser abkühlen lassen, ca. 10 - 15 Minuten. Danach die Maispoularde aufhängen oder auf ein Blech legen und etwas trocknen lassen, dann mit Sesamöl bepinseln. In der Zwischenzeit gekochtes Gemüse aus dem Wasser nehmen und Tom Yum Trinity, weisser Pfeffer hin-zufügen und aufkochen für ca. 15 Minuten. Mit Salz, Zucker und Sojasauce abschmecken. Die Maispoularde lösen und auf einem Teller anrichten. Ein wenig von der Suppe darüber giessen, mit Koriander garnieren. Servieren mit beiden Dips, Gurken, falls gewünscht mit Gemüse.