EXPRESS

Taiwanesisches Popcorn-Hühnchen

Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezept der Woche

Lust auf einen neuen Snack zum Wochenend- oder Feierabend-Bierchen? Zum gemütlichen Beisammensein auf der Terrasse oder dem Balkon? Als leckere Alternative zu Chips, nein, auch nicht gerade kalorienarm, aber einfach köstlich? Dann probieren Sie mal taiwanesisches Chicken Popcorn. Ein beliebter Snack in Taiwan und auch ganz Südostasien. Nicht umsonst, denn die knusprigen Hühnchenstücke machen nahezu süchtig,

Zutaten — **Portionen: 2**

600 g	Fleisch aus der Hähnchenkeule (ausgelöst)
1	Ei und 1 EL Zucker
2 EL	Sojasauce und 2 TL Five-Spice-Powder
Etwas	Salz und weißer Pfeffer
1 Bund	Thai-Basilikum und 2 Knoblauchzehen
180 g	Kartoffelstärke
Etwas	Sonnenblumenöl zum Frittieren





Zubereitung: So wird's gemacht

■ Die **Hähnchenkeulen** (sollten sie noch nicht ausgelöst sein) vom Knochen befreien und in ca. 1 Zentimeter große Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. **Knoblauch** fein hacken.

■ Das **Ei** trennen, das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. **Eiweiß** mit der **Sojasauce**, **1 TL Five-Spice-Powder** (chinesisches Fünf-Gewürz-Pulver aus Szechuanpfeffer, Sternanis, Gewürznelken, Zimt und Fenchelsamen), **Zucker**, **Knoblauch**, 1 EL **Salz** und einem 1 TL **Pfeffer** vermischen.

■ Die **Hühnchenstücke** in der Marinade einlegen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen (aromatischer wird es über Nacht).

■ Das **Thai-Basilikum** waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

■ **Kartoffelstärke** mit 1 TL **Five-Spice-Powder** mischen, ½ TL **Salz** und ½ TL **Pfeffer** dazugeben.

■ Die Mischung über das **marinierte Fleisch** geben und gut durchmischen.

■ Ausreichend **Sonnenblumenöl** (oder ein anderes neutrales Öl) in einen hohen Topf geben und auf 160 Grad erhitzen. Man kann auch eine Fritteuse nehmen, wenn man eine hat.

■ **Hähnchenstücke** in dem heißen Öl frittieren und herausnehmen. Kurz abkühlen lassen.

■ Dann die Fleischstücke **noch einmal frittieren** und beim zweiten Mal die Basilikumblätter mit hinzugeben. 20 bis 30 Sekunden reichen für diesen zweiten Frittiergang aus.

■ **Fleisch** und **Basilikumblätter** herausnehmen und auf einem Teller anrichten. Wer mag, kann noch **süß-sauren Dip** dazu reichen. Taiwanesisches Chicken-Popcorn isst man mit den Fingern schön gepflegt zum Feierabend-Drink. Gerne eine größere Portion machen, die Snacks sind ruckzuck weg!

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Thai-Basilikum in drei Sorten

Thai-Basilikum oder thailändisches Basilikum bezeichnet mindestens drei verschiedene Arten der Pflanzengattung Basilikum, die alle in der thailändischen Küche als Gewürz verwendet werden:

Horapa (Foto rechts) ähnelt dem in Europa wachsenden Basilikum optisch, hat aber einen anderen, anis- und lakritzartigen Geruch und Geschmack. Es ist aber tatsächlich eine botanische Varietät der europäischen Basilikumpflanze.

Die Art **Maenglak** hat etwas pelzigere Blätter und besticht durch intensiven Zitronengeruch (wird auch „Zitronenbasilikum" genannt). Es passt zu Fisch, Suppen und Getränken. **Kaprao** mit rötlichen Blättern und einem Nelken- bis Pimentgeruch wird in Wok-Gerichten und zu gebratenem Fleisch verwendet.



Für das Rezept oben eignen sich aber alle drei Sorten des Thai-Basilikums gut, egal, welches Sie frisch bekommen.