

Hühnchen mit Enokipilzen und Frühlingszwiebeln auf gebratenen Chilinudeln



Wokgericht als Experiment

Dieses asiatische Wokgericht ist definitiv ein Experiment. Petra von [Der Mut Anderer](#) hat mir mehrere unbekannte, asiatische Produkte im Fresspaket des DFSSGF-Blogevents zugeschickt, von denen ich möglichst viele kombinieren und verwenden wollte. Erstens gibt es sicherlich kein asiatisches Gericht wie dasjenige von mir kreierte. Und zweitens wird auch kein asiatischer Koch das Gericht in dieser Form zubereiten, denn nach Anbraten von Fleisch und Gemüse in Sesamöl nehme ich dies wieder heraus, um dann im Wok die Sauce zusammenzustellen. Das Ergebnis war eine süß-scharfe, würzige und schmackhafte Sauce und auch das ganze Gericht war durchaus gelungen. Tamarindenfruchtfleisch, das wie Mehl in deutschen Gerichten die Sauce kräftig eindickt, und Chilipaste, die mittelheiß ist – so steht es auf der Verpackung, denn „hot“ im

Englischen bedeutet ja „scharf“ und „heiß“ ☐ –, dann aber doch eher leicht süß ist, sorgen für Bindung und Süße. Sojasauce mit Zitrone und Zitronensaft bringen Säure in die Sauce. Die rote Chilischote ist unbedingt notwendig für etwas Schärfe. Der Reiswein ist immer gut geeignet, wenn man die Sauce verdünnen oder verlängern will, denn er ist farblich leicht braun, nicht sehr würzig, aber aromatisch und passend für eine asiatische Sauce. Und alles in allem ergibt es dann ein einheitlich orangefarbenes Gericht: orangefarbene Chilinudeln, Hähnchenstreifen und Sauce. Das Gericht ist ein Experiment wert.

Zutaten für 1 Person:

- 225 g Hähnchenbrustfilet
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g koreanische Enokipilze
- 150–200 ml chinesischer Reiswein
- 4 TL Sojasauce mit Zitrone
- 1 TL dunkle Sojasauce
- 1 gehäufter TL Chilipaste in Sojabohnenöl (mittelscharf)
- 25 g süßes Tamarindenfruchtfleisch (3 große Tamarinden)
- Ingwerpulver
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- Salz
- Sesamöl

- 125 g indonesische Chilinudeln

- etwas Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.

Als erstes das Fruchtfleisch aus den Tamarinden lösen. Tamarinden als Früchte bestehen aus einer Schale, Fruchtfleisch, Samenhülle und Samen. Das Herauslösen des

Fruchtfleisch ist etwas aufwändig und Handarbeit, man muss es aus den Früchten mühsam herauspulen. Beachtlich ist, dass die Früchte im Kühlschrank etwa 1 1/2 Jahre haltbar sind. Schalotten und Knoblauchzehen schälen, Schalotten in Ringe schneiden, Knoblauch in feine Streifen. Chilischote kleinschneiden. Frühlingszwiebel putzen, einige schmale, grüne Ringe zum Garnieren beiseite legen und die Zwiebel in 3–4 cm lange Stücke schneiden. Enokipilze putzen. Frühlingszwiebel und Pilze für das spätere Zubereiten beiseite legen. Hähnchenbrustfilet längs in Scheiben schneiden und dann in 3–4 cm lange Streifen.

Sesamöl im Wok erhitzen, Hähnchenbrustfiletstreifen, Schalotten, Knoblauch und Chilischote darin einige Minuten unter Pfannenrühren gut anbraten. Dann mit dem Reiswein ablöschen und die Röststoffe vom Wokboden ablösen. Fleisch und Gemüse herausheben und beiseite stellen. Beide Sojasaucen, Chilipaste und Tamarindenfruchtfleisch hinzugeben und gut verrühren. Das Fruchtfleisch eventuell mit einem Schneebesen unterrühren. Etwas köcheln lassen. Wenn die Sauce zu sehr eindickt, mit etwas Reiswein verlängern. Sauce in eine Schüssel geben und warmstellen.

Chilinudeln nach Anleitung zubereiten. Nach der Zubereitung gut abtropfen lassen. Nochmals Sesamöl im Wok erhitzen und die Nudeln darin kräftig anbraten. Herausnehmen und ebenfalls warmstellen. In einer Pfanne ohne Fett etwas Sesamsaat rösten und zum späteren Garnieren zur Seite stellen. Das übrig gebliebene Öl aus dem Wok entfernen. Sauce wieder in den Wok zurückgeben, Fleisch und Gemüse ebenfalls dazugeben und auch Frühlingszwiebel und Enokipilze. Alles zusammen einige Minuten pfannenrühren, bis Frühlingszwiebel und Pilze gar sind. Etwas Zitronensaft hinzugeben, mit Ingwerpulver und Salz würzen und abschmecken.

Nudeln in einer Schale anrichten, etwas Fleisch mit Gemüse dazugeben und großzügig von der Sauce darübergerben. Mit einigen Frühlingszwiebelringen und etwas gerösteter Sesamsaat

garnieren und servieren.