KIKKOMAN

Teriyaki-Wings mit Slaw und spicy 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	Kikkoman Wok Sauce Teriyaki
10 ml	Tabasco

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

Für den Dip:

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 durchschwenken.

Schritt 2

Für den Slaw Gemüse und Apfel 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

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

Pro Portion je 7 Wings (300 g) auf Teller geben und

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

mit den Kartoffelecken, dem Slaw und dem Dip servieren.