

Karaage (gebratenes Huhn) Tacos mit Zitrusmayonnaise

Gesamtzeit **85 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit **60 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
3184 kJ / 760 kcal

Fett: **38,5 g** Eiweiß: **28 g**
Kohlenhydrate: **80,2 g**

ZUTATEN

6 Portion(en)

Für den Karaage:

- 6** Hühnerschenkelfilets, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 50 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 25 ml** Mirin oder trockener Sherry
- 2** Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL** frischer Ingwer, gerieben
- 200 g** Speisestärke
- 100 g** Mehl
- 1 l** Pflanzenöl

für die Zitrusmayonnaise:

- 1** mittelgroßes Eigelb
- 1 TL** Dijon-Senf
- Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone plus 1 EL Zitronensaft
- 100 ml** leichtes Olivenöl
- Schale von $\frac{1}{2}$ Orange plus 2 EL Orangensaft

Zum Servieren:

- kleine Tortillas oder Taco-Schalen, erwärmt
- Kopfsalat, zerpflückt
- Weißkraut, klein geschnitten
- Radieschen, in Scheiben geschnitten
- Zitronenspalten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Hühnerstücke in eine Schüssel oder einen wiederverschließbaren Beutel geben. Sojasauce, Mirin, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und gut vermengen. Mindestens 1 Stunde oder bis zu 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Schritt 2

Eigelb, Senf, Zitronensaft und eine Prise Salz in einen kleinen Becher geben und mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Öl sehr langsam in einem kleinen Strahl in die Mischung gießen, dabei den Stabmixer mit den Klingen an der Oberseite der Mischung halten, bis das gesamte Öl hinzugefügt wurde. Das Öl langsam emulgieren, um eine dickflüssige, glänzende Mayonnaise zu erhalten. Die Zitruschalen und den Orangensaft unterrühren, so dass die Mayonnaise locker genug ist, um sie in die Tacos zu löffeln. Abschmecken und nach Belieben mehr Zitronensaft oder Salz hinzufügen. Abdecken und kühl stellen.

Schritt 3

Speisestärke, Mehl und eine Prise Salz in einer großen flachen Schüssel oder einem Teller miteinander vermengen. Einen Topf maximal bis zur Hälfte mit Öl befüllen und erhitzen, bis der Temperaturfühler 180°C anzeigt oder bis ein Stück Brot sofort beim Hineingeben brutzelt und innerhalb von 30 Sekunden braun wird.

Schritt 4

Die Hühnerstücke aus der Marinade nehmen und in der Mehlmischung wenden, bis sie gleichmäßig damit überzogen sind. In kleinen Mengen 4-6 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Am größten Stück durch Einschneiden prüfen, ob die Hühnerstücke durchgegart sind. Dann die Hühnerstücke aus dem Öl herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bei niedriger Stufe im Ofen warmhalten, während Sie die restlichen Hühnerstücke frittieren.

Schritt 5

Die Karaage in erwärmte Tortillas oder Tacoschalen mit Mayonnaise, Salat, Kraut und Radieschen füllen. Mit Zitronenspalten servieren.