

Knusprige Hendlhaxl mit jungem Krautsalat

Hendlhaxl

400g Hendlhaxl , ausgelöst ohne Haut

2 Knoblauchzehen

Zesten von 2 Zitronen

70ml Sojasauce

1 Prise Seven Spicy`s

Stärkemehl

Öl zum fritieren

Maldon Salz

Die Hendlhaxl in Stücke schneiden und mit Knoblauch, Sojasauce, Limettenabrieb & Seven Spicy`s ca. 1h marinieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und in Stärke wenden. Im heißen Öl knusprig backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen & mit Maldon Salz etwas salzen.

Pfefferoni Mayonnaise

2 Eiweiß

100ml Traubenkernöl

2 EL Jalapenos rot

1EL Sesamöl

Salz, Limettensaft

Aus Eiweiß & Traubenkernöl eine Mayonnaise herstellen, am Schluß Jalapenos einmischen, salzen und mit Limettensaft & Sesamöl abrunden.

ROLAND HUBER

Krautsalat

1 Kopf junges Spitzkraut

Salz

50ml Reisessig

100ml Mirin

1 EL Sesamöl

Zucker

Etwas geriebener Ingwer

Spitzkraut fein schneiden und leicht einsalzen. Mit Reisessig, Mirin, Sesamöl & Ingwer marinieren.
Mit dem Zucker die Säure schön ausbalancieren.

Garnitur

Zitronenscheiben