



Wok Nudeln mit Wasabi-Hollandaise

Für Sauce Hollandaise

3 Stück(e) Eier

250 ml Weißwein

3 Esslöffel Essig

20 g Lien Ying Wasabi Paste

1 Spritzer Rinatura Zitronensaft Bio

120 g Butter

1 Nach Belieben Salz & Pfeffer

Für Wok Nudeln kantonesischer Art

150 g Lien Ying Mie Nudeln

2 Esslöffel Lien Ying Shiitake & Pilz Bouillon

250 g Grüner Spargel

100 g Wilder Brokkoli

1 Stück(e) Paprika, gelb

1 Stück(e) Zwiebel, rot

1 Zehe(n) Knoblauch

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 4 Personen

0.5 Stück(e) Chili-Schote

2 Esslöffel Wok-Öl

100 ml Lien Ying Wok Sauce kantonesisch

1 Teelöffel Lien Ying Zitronengras Paste

1 Teelöffel Lien Ying Koriander Paste

2 Esslöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Für Hähnchenoberkeule in Saté-Sauce

4 Stück(e) Hähnchenoberkeulen

200 ml Lien Ying Saté Sauce

100 g Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

2 Esslöffel Lien Ying Premium Sojasauce

1 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Zehe(n) Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Teelöffel Ingwer, frisch gerieben

1 Nach Belieben Salz & Pfeffer

1 Nach Belieben Öl zum Frittieren

Für Sauce Hollandaise

1. In einem Topf den Weißwein und den Essig zusammen erhitzen, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist.
2. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und langsam die heiße Wein-Essig-Mischung unter ständigem Rühren

hinzufügen, um eine Emulsion zu bilden.

3. Die Butter in einem separaten Topf schmelzen.

4. Die geschmolzene Butter nach und nach unter die Eiemischung rühren, bis die Sauce cremig ist.

5. Die Wasabi-Paste und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen, gut verrühren und mit Salz sowie weißem Pfeffer abschmecken.

Für Wok Nudeln kantonesischer Art

1. Die Mie-Nudeln nach Packungsanweisung in Wasser und Pilz Bouillon kochen, abgießen und beiseitestellen.

2. Das Gemüse vorbereiten: Den grünen Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, den Wilder Brokkoli in kleine Röschen, die Paprika in Rauten schneiden, die Zwiebel in Ringe, den Knoblauch fein hacken und die Chili-Schote in feine Ringe schneiden.

3. Das Wok-Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Zuerst die Zwiebel, den Knoblauch und die Chili-Schote anbraten, bis sie duften.

4. Das Gemüse hinzufügen und alles unter ständigem Rühren anbraten, bis es bissfest ist.

5. Die gekochten Nudeln dazugeben und alles gut vermengen. Anschließend mit der Wok Sauce ablöschen.

6. Für das besondere Aroma kannst du einen kleinen Klecks Zitronengras-Paste und Koriander-Paste hinzufügen und gerösteter Sesam. Alles gut umrühren,

damit sich die Aromen verbinden.

7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, falls gewünscht.

Für Hähnchenoberkeule in Saté-Sauce

1. In einer Schüssel die Saté-Sauce, Sojasauce, Honig, gehackten Knoblauch und Ingwer vermengen. Die Hähnchenoberkeulen darin gut wenden. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, marinieren lassen.
2. Nach dem Marinieren die Hähnchenstücke aus der Sauce nehmen und leicht abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Panko in eine flache Schüssel geben. Die marinierten Hähnchenstücke zuerst in Mehl wenden (falls gewünscht, für besseren Halt), dann durch verquirltes Ei ziehen, und schließlich in Panko wälzen, bis sie vollständig bedeckt sind.
4. Das Öl in einem hohen Topf oder einer Fritteuse auf ca. 180°C erhitzen. Die panierten Hähnchenstücke vorsichtig ins heiße Öl geben und frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zwischendurch wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die knusprigen Hähnchenstücke nach Wunsch mit zusätzlicher Saté-Sauce auf dem Wok Gemüse servieren. Die Wasbi Hollondaise als Abschluss hinzufügen.