

Hühnerbrust im Wok

4 Hühnerbrüste ohne Haut und Knochen
1 EL Stärkemehl
2 EL Sesamöl
3 EL Sojasauce
20 g Sesamöl
150 ml Orangensaft
1 Stange Zitronengras
2 Kafirlimonenblätter
50 ml Geflügelbrühe
80 ml Sahne
2 Stangen Frühlingslauch
1 rote Paprika, geschält
Chili a. d. Gewürzmühle
Salz
Korianderblätter als Garnitur

Die Hühnerbrüste in dünne Streifen schneiden. Mit Stärkemehl, Sesamöl und Sojasauce marinieren. Das Sesamöl im Wok erhitzen. Die Hühnerbruststreifen darin anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Mit Orangensaft ablöschen, das Zitronengras in grobe Stücke schneiden und mit den zerdrückten Kafirlimonenblätter zu dem Orangensaft geben.

Mit der Geflügelbrühe aufgießen. Kurz einkochen lassen und gleich wieder das Zitronengras und die Blätter entfernen. Nun einkochen lassen, die Sahne begeben und etwas reduzieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit einem Mixstab aufschäumen.

Den Frühlingslauch und die Paprikaschote klein schneiden und in die Sauce geben. Das zuvor angebratene Hühnerfleisch zufügen, mit Chili aus der Gewürzmühle und Salz würzen. Das Ganze mit grünen Bandnudeln servieren und mit Korianderblätter garnieren.