

Bang Bang Ji

6 Portionen

Bang Bang Ji ist ein scharfer chinesischer Hühnchensalat. Das Gericht stammt aus der Chinesischen Provinz Sezuan. Es schmeckt so köstlich. Ich könnte mich wirklich davon ernähren. Also Achtung Suchtgefahr!

Bang Bang Ji habe ich zum ersten Mal in Berlin im chinesischen Restaurant Hot Spot gegessen. Das Restaurant ist ein Geheimtipp, besonders wenn man zusätzlich auch noch auf Weisswein liebt.

Herr Wu, der Besitzer ist ein Weisswein Liebhaber. Besonders die Deutschen Rieslinge haben es ihm angetan. Er hat fantastische Weissweine auf der Karte und wurde 2013 im Gault & Millau Weinkarte des Jahres.

Alle Gerichte werden ohne Glutamat gekocht und sind unglaublich lecker. Die Komponenten dieses Rezeptes gehören zu meinen Lieblingslebensmitteln.

VORBEREITUNG

WENN DU KEIN **CHILIÖL** HAST, KANNST DU ES GANZ EINFACH SELBER MACHEN. ZUTATEN FÜR DAS CHILIÖL

getrocknete Chilis oder Chili Flakes

250 ml Rapsöl

ZUBEREITUNG

1. Du schredderst die getrockneten Chilis oder nimmst Chiliflakes.
2. Erwärmst das Rapsöl, fügst die Flakes hinzu und erhitzt es 5 min. Es darf aber nicht blubbern. Nimmst es vom Feuer.
3. 24 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen. Du kannst es durch ein Sieb geben, aber ich liebe die knusprigen Chiliflakes. Sie sind so crunchy! Ich lasse sie einfach drin. Ich fülle das Chiliöl in sterilisierte Gläser und bewahre sie im Kühlschrank auf.

Zutaten BANG BANG JI

- 300 g Hühnchen Filets
- 1 grosse Salatgurke

Zutaten für die Sauce

- 2 EL Zitronensaft (nach Bedarf)
- 1 TL Sichuan Pfeffer (aus dem Asia Laden)

- 1 EL Chinkiang Essig (aus dem Asia Laden)
- 1 EL Zucker (oder Honig, Birkenzucker oder Erythrit)
- 2 EL Chinesische Sesampaste (Tahini)
- 2 EL Tamari (glutenfreie Sojasauce)
- 2 TL Sesamöl
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Dekoration

- 1 hand voll Erdnüsse (zur Dekoration (optional))
- 1 EL Sesam geröstet
- 2 EL das grüne der Frühlingszwiebeln

Zubereitung vom Bang Bang Ji

Hähnchen dämpfen. Gurken entfernen, kleinschneiden und salzen. 10 min in einem Sieb geben, dann ausdrücken Erdnüsse und Sesam rösten

Zubereitung der Sauce

Sichuan Pfeffer zerstampfen mit Essig, Zucker, Tamari, Zitronensaft, Chinesische Sesampaste und Sesamöl verrühren, bei Bedarf noch etwas Wasser dazugeben. Chiliöl nach Geschmack hinzufügen.

Anrichten

Alles auf einem Teller anrichten mit Erdnüssen, Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen.