

## Rezept

# Chicken Teriyaki mit Kartoffel-Landgurkensalat

### Chicken Teriyaki

#### Zutaten

2 Hähnchenbrüste, alternativ ausgelöste Keulen

#### Zubereitung

- ▶ In 2 cm große Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben und kaltstellen.

### Teriyaki Sauce

#### Zutaten

1 Lorbeer Blatt  
5 Piment Körner  
1 EL Koriander Saat  
1/2 Sternanis  
3 Nelken  
5 Pfefferkörner  
300ml Soja Sauce (less Salt)  
30g Ingwer  
2 El Honig

#### Zubereitung

- ▶ Die Gewürze in einem Topf anrösten.
- ▶ Mit der Soja Sauce ablöschen.
- ▶ Den Ingwer schälen, in feine Scheiben schneiden und dazu geben.
- ▶ Alles auf 1/3 reduzieren lassen und passieren.
- ▶ Den Honig hinzugeben und gut verrühren.
- ▶ Die Teriyaki Sauce zu dem Hähnchen dazu geben und maximal 4 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
- ▶ Nach der Zeit aus dem Kühlschrank nehmen, scharf anbraten.
- ▶ Nach dem Braten zur Seite stellen und kurz ziehen lassen, damit sich das Fleisch beruhigen kann.

### Kartoffel-Landgurkensalat

#### Zutaten

300g gekochte Kartoffeln  
1 Gurke  
4 Schalotten, geschält und in feine Würfel geschnitten  
1El Senf  
300ml Geflügelfond  
50ml Olivenöl  
150-200ml Pflanzenöl  
1 Lorbeer Blatt  
Salz, Pfeffer  
weißer Essig oder Balsamico Essig  
1/2 BND-Dill

#### Zubereitung

- ▶ Die Kartoffeln, die man vorher mit der Schale gekocht hat, werden geschält und in Scheiben geschnitten.
- ▶ Die Gurke wird halbiert, das Kerngehäuse entfernt und in Scheiben geschnitten, gesalzen und für 10 Min stehen gelassen.
- ▶ Die Schalotten werden in etwas Öl angeschwitzt und mit dem Geflügelfond aufgegossen.
- ▶ Lorbeerblatt hinzugeben und alles um die Hälfte einreduzieren lassen.
- ▶ Dann den Fond vom Herd nehmen und das Lorbeer Blatt entfernen.
- ▶ Senf hinzugeben und mit einem Stabmixer mixen.
- ▶ Langsam das Olivenöl reinlaufen lassen und das Pflanzenöl so lange reinlaufen lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht wurde.
- ▶ Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Die Kartoffeln mit den ausgelaufenen Gurken vermischen und die Marinade hinzugeben.
- ▶ Mit dem Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Zum Schluss noch den Dill fein schneiden und zum Salat dazugeben, umrühren und stehen lassen.

TIPP: Der Kartoffel Salat braucht viel Salz und Essig. Beim Abschmecken immer wieder probieren!