



Diora Fong Chan und Kei Lum Chan Drunken Chicken aus Shanghai

Zubereitungszeit: 15 Minuten zzgl. 1 Stunde Trocken- und 26 Stunden Marinierzeit

ZUTATEN Für 4-6 Personen

- 1 ganze Maispoularde (2 kg)
- 1 EL Salz
- 120 ml hochwertiger Shaoxing-Reiswein
- 1 EL Ingwersaft
- ½ braune Zuckerscheibe
- 1 grüner Apfel zzgl. Apfelscheiben zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Das Fett am Bürzel abschneiden. Die Poularde 1 Stunde zum Trocknen an einem Fleischerhaken (o.ä.) aufhängen und mit einem Küchenpapier von innen trocken tupfen.

Die Poularde auf einen großen ofenfesten Teller legen und überall mit Salz, 1 EL Reiswein und Ingwersaft einreiben. Danach an einem kühlen Ort mindestens 2 Stunden marinieren. Dabei ein- bis zweimal wenden. Nicht in den Kühlschrank legen!

Die Poularde in mikrowellenfeste Klarsichtfolie wickeln, dabei den Bürzel unbedeckt lassen. Mit der Brust nach oben in einem Dämpfeinsatz oder Bambus-Dämpfkorb über einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Deckel aufsetzen und 23-25 Minuten gar dämpfen. Danach den Herd ausschalten, aber den Deckel noch 5 Minuten auf dem Topf oder Korb lassen. Die Poularde vom Dämpfteller nehmen, abkühlen lassen und die Folie entfernen. Den Saft vom Teller abgießen und für später aufheben. Die Poularde vierteln und beiseitelegen.

Den aufgefangenen Fleischsaft in einen Topf gießen und eine gleich große Menge Wasser sowie die braune Zuckerscheibe zufügen. Die Sauce auf starker Hitze zum Kochen bringen und 3-4 Minuten köcheln, um den Zucker vollständig aufzulösen. Die Sauce in eine große Schüssel füllen und abkühlen lassen. Dieselbe Menge Reiswein zugießen.



hr1-DOLCE VITA

Apfel vom Kerngehäuse befreien, achteln und in die Sauce geben. Poularde dazulegen, mit Klarsichtfolie abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Am nächsten Tag die Folie entfernen, das Fleisch in Scheiben und auf einem Servierteller anrichten. Etwas Sauce über die Poularde löffeln, damit sie nicht austrocknet. Nach Geschmack mit frischen Apfelscheiben garnieren.

Vom unspektakulären Erscheinungsbild dieser Spezialität aus Shanghai sollte man sich nicht täuschen lassen, denn sie überrascht mit kräftigem, vielschichtigem und komplexem Aroma. Traditionell wird das Hähnchen gedämpft oder pochiert und dann einen ganzen Tag in Weinmarinade eingelegt. Da es kalt oder bei Raumtemperatur serviert wird, ist es das ideale Sommergericht.

Rezept aus dem Buch:

Diora Fong Chang und Kei Lum Chan

China – das Kochbuch

Phaidon by Edel Verlag: ISBN-13 978-3944297293