



Zitronengras-Hühnerspiesschen

Frisch aus Daniels Küche

Wenn ihr wieder mal zu viel Zitronengras im Garten habt und gleichzeitig euer schweres chinesisches Küchenbeil einsetzen wollt...

500 gr entbeinte Hühnerschenkel
1 Ei
1 Prise Salz
1 cm frische Ingwerwurzel

Pankopanade (japanisch)

16 Zitronengrasstängel

1 Limette

Öl



1. Die entbeinten Hühnerschenkel fein hacken, mit dem Ei, Salz und feingehackten Ingwer mischen. Wenn nötig, mit etwas Paniermehl andicken.
2. Die Zitronengrasstängel am dicken Ende mit dem flach gehaltenen Küchenbeil aufschlagen, so dass sie etwas splintern (damit sie ihr Aroma besser abgeben).
Die Hände einölen, aus dem Hühnerfleisch längliche, ovale Bouletten formen und jeweils um einen Zitronengrasstängel hüllen. Die geformten Spiesse in Panko-Panade wälzen.
3. 1 cm Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spiesse rundum anbräunen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 20 min. fertigbaren.
4. Mit Limettenschnitzen servieren.