

Hier und heute

Asiatischer Spitzkohlsalat mit Hähnchenfleisch und Reisnudeln

Spitzenkoch Alexander Wulf zaubert sommerlich leichte Küche: Spitzkohlsalat mit Reisnudeln, Hähnchenfleisch und Erdbeeren. Einfach exquisit!

Das Rezept

von Alexander Wulf für ca. zwei Personen

Zutaten

- 1/2 Spitzkohl, kleingeschnitten
- 100 g Reisnudeln
- 1 EL Chili, feingeschnitten
- 100 g Hähnchenbrust ohne Haut, klein geschnitten
- 1 TL Zitronengras, sehr fein gehackt
- 1 TL Ingwer, feingeschnitten
- 1 Zehe Knoblauch, feingehackt
- 1 Schalotte, feingewürfelt
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Erdnüsse, gesalzen und geröstet
- 1 EL Koriander
- 1 EL Erdbeeren, in Würfel geschnitten
- 1 EL Kirschen, feingeschnitten
- Saft von einer Limette
- 1 TL Sesamöl, geröstet

Zubereitung

Die Reisnudeln nach Packungsanweisung kochen, anschließend erkalten lassen. Das Hähnchen im heißen Sonnenblumenöl scharf anbraten. Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Schalotte und Chili hinzufügen und kurz mit anbraten.

Den Pfanneninhalt in eine Schüssel geben und mit Sojasoße, Limettensaft, Koriander, Sesamöl, Kirschen und Erdbeeren vermengen. Den Spitzkohl und die Reisnudeln hinzufügen, alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren kurz durchziehen lassen.