

Zwei Mal gegartes Mistkratzerli



Zutaten für 4 Personen

Geflügel

- 1,2 Liter «Asiatische Meisterbrühe»
- 4 Mistkratzerli, Rückgrat herausgeschnitten, Flügelknochen gekürzt
- oder zirka 1,8 Kilo Pouletbrüstchen mit Haut und erstem Flügelknochen

Chilisauce

- 1 EL Erdnussöl
- 20g Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
- 40g Ingwer, geschält, fein gerieben
- 8 rote Chilischoten, entkernt, fein gewürfelt
- 20g brauner Zucker
- 40ml Reisessig

Kaffirlimettensalz

- 8 mittelgrosse getrocknete Kaffirlimettenblätter, Stiele entfernt

Zum Anrichten

- 1 Limette, in 4 Spalten geschnitten

Zubereitung

Brühe für Mistkratzerli vorbereiten: Die Brühe in einem grossen Topf bei mässiger bis starker Hitze zum Kochen bringen und wenn nötig abschäumen.

Mistkratzerli pochieren: Die Mistkratzerli mit der Haut nach oben vorsichtig hineingeben. Mit einem Stück Backpapier abdecken und einem Teller beschweren, damit das Geflügel vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Die Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren und die Mistkratzerli 20–25 Minuten pochieren, so dass das Fleisch noch leicht rosa ist, wenn man sie zwischen Keule und Brust einschneidet.

Ueber Nacht einlegen: Mistkratzerli aus der Brühe nehmen und beiseitestellen, bis Brühe und Geflügel abgekühlt sind. Dann die Mistkratzerli zurück in die Brühe legen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Gewürze für Chilisauce anrösten: Öl in einem kleinen Topf bei niedriger bis mittlerer Temperatur erhitzen. Knoblauch und Ingwer unter gelegentlichem Rühren etwa 6 Minuten anschwitzen, bis sie aromatisch duften.

Würzen und zur Sauce kochen: Die Chilis zugeben, weitere 12 Minuten garen, den Zucker einstreuen und 2 Minuten unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.

Den Reisessig dazu giessen und 4 Minuten verkochen lassen, anschliessend 50ml Wasser dazugeben und alles 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce die Konsistenz einer dicken Konfitüre angenommen hat, dabei ab und zu umrühren. Chilisauce sparsam salzen, nochmals durchrühren, abschmecken und vom Herd nehmen.

Kaffirlimettensalz herstellen: Kaffirlimettenblätter mit 1 TL Meersalz in einer Gewürzmühle fein zerkleinern und anschliessend durch ein feines Sieb passieren.

Tipp: Wer keine Gewürzmühle (oder Kaffeemühle) hat, kann die Limettenblätter von Hand zerrupfen, so fein wie möglich hacken, dann mit dem Salz vermengen und durchsieben.

Mistkratzerli im Ofen braten: Backofen auf 220°C vorheizen. Die Mistkratzerli aus der Brühe nehmen und 30 Minuten auf Raumtemperatur erwärmen. Einen Bräter (22x35 cm) mit Backpapier auskleiden und 250ml der Brühe hineinschöpfen (den Rest einfrieren).

Die Mistkratzerli in den Bräter legen und in der Flüssigkeit wenden, so dass sie rundherum überzogen sind. 15 Minuten im Ofen braten, zwischendurch ab und zu mit der Flüssigkeit übergiessen. Den Backofengrill einschalten, und das Geflügel 5 Minuten weiterbraten, bis das Fleisch durchgegart und die Haut goldbraun und knusprig ist. Vorsicht beim Grillieren, die Haut kann sehr schnell verbrennen. Die Mistkratzerli aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Geflügelfond einkochen: Die Flüssigkeit aus dem Bräter in einen kleinen Topf giessen und bei starker Hitze 6–8 Minuten auf etwa 100ml reduzieren.

Anrichten: Die Mistkratzerli auf Tellern anrichten, mit der Sauce überziehen und sofort servieren. Das Kaffirlimettensalz, die Chilisauce und die Limespalten getrennt dazu reichen.