



## Fesolakia latera

mit gebraten Hähnchen-Filetstreifen  
und Fetakäse

Das traditionelle griechische Bohnengericht wird mit asiatisch-scharf marinierten Hähnchen serviert – Crossover Variante aus der feinen Küche. – Der Süden pur!

### ZUTATEN :

#### FESOLAKIA LATERA :

750 g grüne Buschbohnen  
250 g Kartoffeln  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
1 TL Tomatenmark (gehäuft)  
1 TL Zitronenschale (gerieben)  
50 ml Weißwein  
½ TL Zucker  
200 ml Geflügeljus (400 ml Fond auf die Hälfte reduzieren)  
250 g gehackte Tomaten (Konserve)  
2 grüne Lauchzwiebeln  
½ Bund Petersilie (gehackt)  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz

#### HÄHNCHENSTREIFEN :

400 g Hähnchenfilets  
2 EL Sojasoße (hell)  
1 EL Sambal Oelek  
2 EL helles Sesamöl

#### DES WEITEREN :

200 g Feta  
5 EL Olivenöl extra vergine  
1 EL Oregano (getrocknet)

**1** Am Vortag den Feta würfeln mit Olivenöl und Oregano mischen und im Kühlschrank über Nacht marinieren.

**2** Fesolakia vorbereiten: Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Bohnen putzen. Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Knoblauch pellen und fein hacken.

**3** Hähnchen vorbereiten: Hähnchenfilets in Streifen schneiden und mit der Sojasauce und dem Sambal Oelek vermischen. – Eine Stunde marinieren.

**4** Fesolakia zubereiten: Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben, Zucker darüber streuen und alles glasig schwitzen. Die Kartoffelwürfel und das Tomatenmark zugeben, etwa eine Minute weiterschwitzen lassen mit Weißwein ablöschen und diesen vollständig reduzieren. – Bohnen, gehackte Tomaten sowie die Zitronenschale in den Topf geben, Geflügelfond angießen und alles im geschlossenen Topf bei sanfter Hitze ca. 40 – 50 Minuten garen. Schließlich die frische Petersilie und das grüne Zwiebellauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**5** Letztlich in einer gusseisernen Pfanne (oder Wok) das Sesamöl stark erhitzen und die Filet-Streifen unter rühren 2 Minuten braten.

**ANRICHTEN :** Filet-Streifen sofort unter oder über das Fesolakia heben, auf vorgewärmte Teller geben und Würfel von dem marinierten Feta darauf geben.