

Mais-Poularden-Brust mit Passionsfrucht-Chutney

Für 2 Personen

2 Maispoulardenbrüste, a 150 g	100 g Basmatireis	4 Passionsfrüchte
1 Schalotte	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Chilischote, rot	0,5 Bund Koriander	1 Bund Lauchzwiebeln
25 ml Rotweinessig	2 EL Butter	2 EL Zucker, braun
100 ml Ahornsirup	100 ml Sojasoße	Currypulver, scharf
Currypulver, mild	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Basmatireis in Salzwasser bissfest garen. Die Maispoulardenbrust waschen, trocken tupfen und in der Sojasoße, dem Currypulver und dem Ahornsirup etwa fünf Minuten marinieren. Für das Passionsfruchtchutney die Chili längs aufschneiden, entkernen und zusammen mit dem Knoblauch fein hacken. Den Koriander zupfen und fein hacken. Die Zwiebel und die Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem Knoblauch und den Chili in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtmark mit einem Löffel auskratzen, zu den Zwiebeln geben und mit dem Essig aufkochen lassen. Abschließend den Koriander hinzufügen. Die Lauchzwiebeln längs in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und den braunen Zucker darin karamellisieren lassen. Anschließend die Lauchzwiebeln darin kurz schwenken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Maispoulardenbrust darin braten. Den Reis mit der Maispoulardenbrust auf Tellern anrichten. Das Chutney in die Passionsfruchthälften füllen und mit dem Lauch garnieren.

Berit Seifert am 17. September 2009