

## Thailändisches Huhn mit Ananas

### Für 2 Personen

200 g Hähnchenbrustfilet	250 g Basmatireis	1 Ananas
1 Kokosnuss	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
20 g Butter	20 g Butterschmalz	100 ml Ananassaft
100 ml Geflügelfond	400 ml Coconut-Cream	1 EL Currypaste, rot
1 Chilischote	1 EL Paprikapulver, scharf	Koriander
schwarzer Pfeffer	Salz	

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und anschließend den Reis darin garen. Die Ananas aushöhlen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Anschließend die Schale in zwei Hälften teilen und beiseite stellen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in feine Stücke schneiden. Die Hähnchenbruststücke im Wok mit einem Esslöffel Butterschmalz scharf anbraten und anschließend beiseite stellen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken, im Wok mit etwas Butterschmalz anbraten und die Currypaste dazu geben. Anschließend die Coconut Cream und den Geflügelfond darunter rühren und alles einkochen lassen. Währenddessen die Kokosnuss mit einem Küchenbeil ringsherum anschlagen und anschließend halbieren, dabei das Kokoswasser auffangen und mit in den Wok geben. Mit dem Zestenreißer etwas Fruchtfleisch aus der Kokosnuss herauskratzen und beiseite stellen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote waschen, von Strunk und Kernen befreien und in feine Ringe schneiden. Die Chiliringe zusammen mit dem Knoblauch, den Ananasstücken und der Hähnchenbrust in den Wok geben. Alles mit dem Ananassaft, dem Koriander, dem Paprikapulver, Pfeffer und Salz abschmecken. Butter unter den Reis geben. Den Reis in einer halben Kokosnussschale anrichten, das fertige Thailändische Huhn in einer ausgehöhlten Ananashälfte und beides zusammen auf Tellern anrichten und mit Kokosraspeln garnieren.

O´Droma am 10. Mai 2010