

## Gebratenes Stubenküken auf Kokos-Couscous und Papaya

### Für 2 Personen

2 Stubenküken	75 g Couscous, instant	1 Zweige Thymian
0,5 Knolle Knoblauch	1 Zehe Knoblauch	0,5 Stange Zitronengras
Zitronenthymian	0,5 Knolle Ingwer	0,5 Chilischote, klein
0,5 Limette, unbehandelt	1 Papaya	4 EL Butterschmalz
200 ml Kokosmilch, ungesüßt	0,5 EL Ingwerhonig	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Stubenküken in Brüste und Keulen teilen, waschen und trocken tupfen. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Brüste sowie Keulen von beiden Seiten anbraten. Die Knoblauchzehen aus der Knolle lösen und abziehen. Die Teile von Stubenküken mit Thymian und dem Knoblauch in eine Auflaufform geben im Backofen fünfzehn Minuten fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Limette eine Scheibe abschneiden. Die Limette in Scheiben schneiden. Ein ein Zentimeter großes Stück Ingwer abschneiden. Anschließend diese Zutaten zusammen mit der Zitronengrasstange, der Chilischote und der Knoblauchzehe in die Kokosmilch geben, aufkochen und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Die Kokosmilch erneut aufkochen und durch ein Sieb auf den Couscous gießen. Den Couscous fünf Minuten quellen lassen, anschließend mit einer Gabel auflockern und mit Salz würzen. Die Papaya halbieren, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Eine Grillpfanne mit dem restlichen Butterschmalz einreiben, Papayaspalten von beiden Seiten grillen, mit dem Ingwerhonig beträufeln und diesen leicht karamellisieren lassen. Das Kokos-Couscous mit den Papayaspalten auf einem Teller anrichten. Die Stubenkükenbrüste- und keulen darauf anrichten und mit frischem Zitronenthymian garnieren und servieren.

Christian Glatzl am 01. Juli 2010