

Hähnchen-Brust-Medaillons mit Kokos-Curry-Minz-Soße

Für 2 Personen

2 Hühnerbrustfilets	150 g Jasminreis	2 Frühlingszwiebeln
2 Limetten, unbehandelt	1 Bund Minze	2 EL Currysatz
200 ml ungesüßte Kokosmilch	150 ml Hühnerfond	Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Minzeblätter abzupfen und fein hacken. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Hühnerbrustfilets waschen, trocken tupfen, in Medaillons schneiden, in etwas Olivenöl, dem Limettensaft und dem Currysatz einlegen und mit Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern und den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Den Jasminreis in Salzwasser gar kochen. Eine Pfanne stark erhitzen und die Hühnerbrustmedaillons von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen fertig garen. Die Hühnerbrustmarinade in die Pfanne mit dem Bratensatz geben, mit der Kokosmilch und dem Hühnerfond aufgießen und reduzieren. Anschließend die Minze unterheben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hühnerbrustmedaillons mit der Kokos-Curry-Minz-Soße und dem Jasminreis auf Tellern anrichten, mit den Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Alexander Lenhard am 21. Juli 2010