

Hähnchen-Brust mit Kardamom-Kaffee-Soße

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	250 g Basmatireis	2 Schalotten
250 g junge Möhren	1 EL Butter	40 ml Kaffeelikör
850 ml Geflügelfond	200 ml Schlagsahne	15 schwarze Kardamomkapseln
20 g Arabica Kaffeebohnen	1 TL Zucker	1 TL Harissa
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis mit der doppelten Menge Salzwasser in einem Topf bissfest garen. 450 Milliliter Geflügelfond in einem weiten Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und nebeneinander in den Fond legen und etwa 20 Minuten sanft gar ziehen lassen. Anschließend die Filets aus dem Fond nehmen, in Folie einwickeln und im Backofen warm stellen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Kardamomkapseln mit einer flachen Messerklinge leicht quetschen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten zusammen mit den Kaffeebohnen und den Kardamomkapseln bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten. Anschließend die Kaffee-Schalotten mit dem Likör und 300 Milliliter Fond aufgießen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne dazugießen und noch einmal einkochen lassen. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, darin die Möhren schwenken, mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit dem übrigen Fond ablöschen, salzen, das Harissa dazugeben und ohne Deckel köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Petersilienblätter abzupfen, grob hacken und unter die Möhren heben. Die Hähnchenbrustfilets in Scheiben schneiden und mit den Möhren, dem Reis und der Soße auf Tellern anrichten.

Marco Nolde am 29. November 2010