

Gefüllte Hähnchen-Brust mit Kokos-Milch-Soße

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste, a 150 g	120 g Reis	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer, klein	1 Lauchzwiebel	1 rote Chilischote
50 g Parmesan	1 Ei	0,5 Bund Basilikum
1 TL Kräutersalz	200 ml Gemüsefond	250 ml Kokosmilch
125 ml Sahne	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Blätter von zwei Zweigen Basilikum zupfen und zusammen mit den Pinienkernen pürieren. Den Parmesan reiben und mit einem Schuss Olivenöl und Salz nochmals gut pürieren. Die Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. In die Hähnchenbrüste eine Tasche schneiden und mit Pesto füllen. Die Hähnchenbrüste mit dem Kräutersalz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend zum Garen für circa zwanzig Minuten in den Ofen geben. Den Reis abgießen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Ingwer und Knoblauch darin anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und unter rühren das Ei zugeben und fest werden lassen. Die Lauchzwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein hacken. Beides mit in die Pfanne geben. Den Reis ebenfalls in die Pfanne geben und anbraten. Den Gemüsefond zugeben und einkochen lassen. Die Kokosmilch zusammen mit der Sahne aufkochen, mit einem Pürierstab aufschäumen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis auf Tellern anrichten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden, neben dem Reis anrichten und mit der Kokossoße übergießen.

Holger Janssen am 06. Dezember 2010