

## Spätzle mit Hähnchen, Erdnuss-Soße und Ananas

### Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 150g	1 Stange Porree	1 Zwiebel
1 Baby-Ananas	100 g Puderzucker	250 g Mehl
20 g Hartweizengrieß	2 Eier	150 g Erdnussbutter
Butter	50 ml Hühnerfond	250 ml Kokosmilch
3 EL Olivenöl	1 Chilischote	1 TL Currypulver
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit kochendem Salzwasser aufsetzen. Für die Spätzle zunächst die Eier aufschlagen und mit dem Hartweizengrieß, dem Mehl und etwas Salz in einer Schüssel vermengen. Langsam etwas lauwarmes Wasser hinzufügen und den Teig schlagen, bis sich Blasen bilden. Dann mit einem Tuch zudecken und etwas ruhen lassen. Anschließend das Hähnchen gut waschen und trocken tupfen. Das Fleisch salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit dem Olivenöl von beiden Seiten jeweils zwei Minuten anbraten. Auf einem Rost im Ofen zu Ende garen. Den Porree waschen, die Enden entfernen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel hacken. Alles in der Pfanne, die für das Hähnchen verwendet wurde, leicht anschwitzen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und in Ringe schneiden. Zusammen mit dem Currypulver in die Pfanne geben. Das Ganze mit dem Hühnerfond und der Kokosmilch ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend die Erdnussbutter unterrühren. Den Spätzle-Teig ins kochende Salzwasser schaben und garen. Anschließend die Spätzle in etwas Butter leicht anbraten. Den Stiel- und Blütenansatz der Ananas großzügig abschneiden und sie dann von oben nach unten in Streifen abschälen. Dann die schwarzen Stellen entfernen, die Frucht vierteln und dann den inneren Kern großzügig abschneiden. Die Ananas in Stücke schneiden und anschließend den Puderzucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren lassen. Das Ananas-Fleisch dazugeben und karamellisieren. Das Hähnchen aus dem Ofen holen und in Tranchen schneiden. Die selbstgemachten Spätzle mit dem Hähnchen, der Erdnusssoße und der karamellisierten Ananas auf Tellern anrichten und servieren.

Richard Melz am 16. Januar 2012