

Zitronen-Ingwer-Huhn mit Guacamole und Pirão

Für zwei Personen

2 Hühnerkeulen, ausgelöst	2 Zitronen	2 eingelegte Zitronen
2 reife Avocados	1 Maniokwurzel, klein	6 Kirschtomaten
1 Ingwerknolle	1 Knoblauchzehe	1 Bund Koriander
200 g Maniokmehl	5 EL Wermut	250 ml Gemüsefond
Olivenöl, Cayennepfeffer	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Ingwerknolle schälen und fein würfeln. Die Hühnerkeulen waschen, trocken tupfen und unter der Haut mit den eingelegten Zitronen und etwas Ingwer füllen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerkeulen darin anbraten. Anschließend in den Backofen geben. Nach zehn Minuten den Wermut hinzufügen und die Hühnerkeulen zu Ende garen. Für den Pirão den Gemüsefond durch ein Sieb gießen und in einem Topf zum Kochen bringen. Das Maniokmehl unter ständigem Rühren hinzufügen, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Die Maniokwurzel schälen, reiben und davon in das Pirão geben. Für die Guacamole eine Zitrone halbieren und auspressen. Von der restlichen Schale Zesten reißen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Avocados schälen, halbieren, entkernen und pürieren. Den Zitronensaft, die Zitronenzesten, die Hälfte des Knoblauchs und den Ingwer hinzugeben und mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Den Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Anschließend den Koriander zu dem Avocado-Gemisch hinzufügen und untermengen. Von den Tomaten den Strunk entfernen, waschen und klein schneiden. Die Guacamole mit den Tomaten garnieren. Das Zitronen-Ingwer-Huhn mit der Guacamole und dem Pirão auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Claudia Beck am 25. Juli 2012