

Hähnchen-Spieß mit Kokos-Kartoffel-Püree, Zuckerschoten

Für zwei Personen

2 Hühnerbrüste à 150 g	375 g mehligk. Kartoffeln	150 g Zuckerschoten
1 rote Chilischote	1 kleine Zwiebel	1 unbehandelte Limette
2 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer	40 ml ungesüßte Kokosmilch
1 EL flüssiger Honig	80 ml Sojasoße	75 ml Geflügelfond
1 EL Speisestärke	2 EL Sonnenblumenöl	60 g Butter
1 Stiele Koriander	1 EL Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Holzspieße in Wasser einweichen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Das Hähnchen waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden und beiseite stellen. Von der Limette feine Zesten reißen, anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Ingwer fein hacken. Den Limettensaft, die Zesten, den Ingwer, den Knoblauch, den Honig und die Sojasoße in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hähnchen in der Marinade einlegen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, die Zuckerschoten darin kurz blanchieren, abschöpfen und mit Eiswasser abschrecken. Die Zwiebeln abziehen und in Stücke schneiden. Die Korianderblätter abzupfen und klein hacken. Das Hähnchen abgießen und die Marinade auffangen. Die Marinade in einen Topf geben, den Geflügelfond dazu gießen und köcheln lassen. Die Speisestärke in einer Tasse anrühren und die Soße damit binden. Anschließend durch ein Sieb streichen und warm stellen. Die Hähnchenstücke abwechselnd mit den Zwiebeln auf die Holzspieße stecken. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Spieße darin von allen Seiten anbraten. Anschließend im Backofen warm halten. In einem Topf 50 Gramm Butter und die Kokosmilch erhitzen. Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zuckerschoten mit dem Zucker anschwitzen und mit Salz abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und dabei ein wenig Kochwasser auffangen. Die Kartoffeln durch die Presse in eine Schüssel drücken und mit der warmen Kokosmilch verrühren. Je nach Konsistenz ein wenig Kartoffelkochwasser dazugeben. Abschließend mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenspieße mit dem Püree und den Zuckerschoten auf Tellern anrichten und mit Koriander garnieren.

Björn Berg am 16. August 2012