

# Hähnchen-Zitronengras-Spieß mit Mango-Soße, Salbei-Pasta

## Für zwei Personen

200 g Hähnchenbrustfilet	200 g Bandnudeln	2 reife Mangos
4 Knoblauchzehen	3 Stängel Zitronengras	1 Karotte
1 kleine frische Chilischote	1 getrocknete Chilischote	0,5 Bund Schnittlauch
1 Zweig Koriandergrün	2 Kaffirlimettenblätter	8 Salbeiblätter
50 g Parmesan	1 Ei	50 g Butter
1 EL Mangomarmelade	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Zunächst die Mango schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Danach zwei Knoblauchzehen abziehen, ebenfalls zerdrücken und die Kaffirlimettenblätter in feine Streifen schneiden. Die frische Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und fein hacken. Die Mango, die Kaffirlimettenblätter und die gehackte Chili in einer Pfanne erhitzen. Danach den Knoblauch pressen und gemeinsam mit der Mangomarmelade ebenfalls in die Pfanne geben. Im Anschluss das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Die Fleischwürfel gemeinsam mit dem Eiweiß in einen Zerkleinerer geben und zu einer groben Paste verarbeiten. Danach die Karotte mit einer Reibe fein reiben und die getrocknete Chilischote fein hacken. Anschließend die Karotte, die Chilischote, den Schnittlauch und den Koriander zu dem Hähnchenfleisch geben und kurz mixen. Die Hackfleischmischung circa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach das Hackfleisch in gleiche Portionen unterteilen und um die Zitronengrasstängel drücken. Die Spieße mit dem Öl bestreichen, in den vorgeheizten Ofen geben und unter dem Grill goldbraun braten lassen. Die Nudeln abgießen. Die verbliebenen Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Salbeiblätter fein schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen und Knoblauch und Salbei anbraten. Die Nudeln dazugeben und in der Butter schwenken. Den Parmesan reiben und auf die Nudeln geben. Den Hähnchen-Zitronengras-Spieß mit der Mangosauce und den Salbei-Nudeln auf einem Teller anrichten, mit Koriandergrün garnieren und servieren.

Carina Siebert am 20. Februar 2013