

Hähnchen-Spieß mit Kokos-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

180 g Hähnchenbrust	375 g Kartoffeln, mehlig	1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote, rot	5 g Ingwer
1 Limette, Bio	1 Zweig Koriander	3 TL Kokosraspel
30 g Butter	$\frac{1}{2}$ EL Honig	$\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
40 ml Sojasauce	40 ml Kokosmilch	75 ml Geflügelfond
1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf mit Wasser 20 Minuten garen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Limette mit heißem Wasser abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft von der Hälfte der Limette auspressen. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Anschließend den Limettensaft, die Limettenschale, den Knoblauch, den Ingwer, den Honig und die Sojasauce miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Hähnchenwürfel in die Marinade legen und für 15 Minuten kaltstellen. Anschließend die Hähnchenwürfel in ein Sieb geben und Marinade in einem Topf unter dem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und in zwei Zentimeter breite Spalten schneiden. Die marinierten Hähnchenwürfel und die Zwiebelspalten nun abwechselnd auf die Spieße aufspießen. Den Geflügelfond zu der Marinade in den Topf schütten und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und damit die Sauce binden. Anschließend die Sauce vom Herd nehmen, durch das Sieb streichen und warmstellen. Das Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und die Hähnchenspieße rundherum sechs Minuten goldbraun anbraten. Die Butter und die Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und 100 Milliliter Kochwasser abfangen. Die Kartoffeln nun durch die Kartoffelpresse geben. Die Chilischote waschen und fein hacken. Die heiße Buttermischung, das Kochwasser und die gehackten Chili mit dem Schneebesen unter die Kartoffelmasse mischen. Den Koriander waschen und fein hacken. Die Hähnchenspieße mit dem Püree auf Tellern anrichten, das Püree mit den Kokosraspeln garnieren und mit der Sauce beträufeln. Nun die Hähnchenspieße mit dem Koriander bestreuen und servieren.

Wiebke Regner am 20. November 2013