

# Erdnuss-Hühnchen mit Reis und Frühlingsrollen

## Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets, klein	300 g Basmatireis	200 g Reismudeln
4 Reisplatten	2 Blätter Romanasalat	1 Karotte
1 Chilischote, rot	1 Knoblauchzehe	1 Frühlingszwiebel
1 TL Ingwer	1 Limone	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	10 g Erdnüsse, ungesalzen	1 TL Chilipulver, medium
100 g Erdnussbutter	1 TL Honig	125 ml Kokosnussmilch
4 EL Sojasauce	2 EL Öl	100 ml Gemüsefond
getrock. Chilistreifen	Salz, Pfeffer	

Die Chilischote waschen, entkernen und je nach Schärfe entweder ganz oder nur ein Teil fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und auch fein würfeln. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Chiliwürfel und die Knoblauchwürfel mit drei Esslöffeln Sojasauce mischen. Das Fleisch in dem Knoblauch-Chili-Sojasaucegemisch zehn Minuten marinieren. Die Reismudeln in einem Topf mit Wasser kochen, abschöpfen und beiseite stellen. Den Reis ebenfalls in einem Topf mit Wasser kochen. Die Salatblätter waschen, die Karotte waschen und in Stifte schneiden und die Frühlingszwiebel abziehen und in kleine Scheiben schneiden. Die Reisblätter in warmen Wasser einweichen und auf ein Küchentuch legen. Den Koriander und die Minze waschen und fein hacken. Auf das Reisblatt das Salatblatt, die Nudeln, die Frühlingszwiebeln, die Karotten, Koriander und die Minze legen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Rolle einrollen. Die Limone waschen, halbieren und auspressen. Einen Teelöffel Sojasauce, mit einem Teelöffel Limonensaft, dem Honig, dem Ingwer, dem Chilipulver, der Kokosnussmilch und der Erdnussbutter mischen. Nun die Erdnussauce in einer Pfanne erhitzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch aus der Marinade nehmen und rundum scharf anbraten. Nun mit dem Gemüsefond ablöschen und das Fleisch mit der Erdnussauce vermischen. Die Erdnüsse fein hacken. Das Erdnusshühnchen mit einer Halbkugel Reis und der Frühlingsrolle auf den Tellern anrichten, mit den Chilifäden, dem Koriander und gehackten Erdnüssen garnieren und servieren.

Karin Kühn am 02. Dezember 2013