

Jambalaya mit Garnelen und Huhn

Für zwei Personen

| | | |
|------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| 200 g Hühnerbrustfilet | 250 g Riesen-Garnelen | 150 g Basmatireis |
| 1 rote Paprikaschote | $\frac{1}{2}$ Staudensellerie | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | 1 Zweig Thymian |
| 1 TL Tabasco | 300 ml Geflügelfond | 1 Muskatnuss |
| 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer | |

Das Hühnerfleisch waschen, trocken tupfen und würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, vom Strunk und Kerngehäuse befreien und würfeln. Den Sellerie von den Enden und holzigen Fäden befreien und ebenfalls würfeln. Die Thymianblätter abzupfen und etwa einen Teelöffel fein hacken. Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen und darin die Hühnerbrust mit den Zwiebeln und dem Knoblauch hellbraun anbraten. Anschließend die Paprika und den Sellerie dazugeben und etwa drei Minuten mitbraten. Danach mit dem Geflügelfond ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Tabasco und einer Prise Muskat würzen. Den Reis dazugeben und zugedeckt etwa 25 Minuten garen, bis die Flüssigkeit komplett vom Reis aufgenommen wurde. Die Garnelen putzen, waschen und anschließend für etwa vier Minuten hinzufügen. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Das Jambalaya mit den Garnelen und dem Huhn auf Tellern anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Julian Lorenz am 30. April 2014