

Orientalisches Hühnchen mit Berberitzen-Safran-Reis

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets	200 g Basmatireis	2 Zwiebeln
100 g Berberitzen	30 g Pistazienkerne	2 EL Butterschmalz
75 g griechischer Joghurt	100 ml Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
20 Fäden Safran	1 Stange Zimt	1 TL Kurkuma
4 EL Zatar Gewürzmischung	2 EL Muscovado Zucker	2 EL Sesamöl
2 EL Pflanzenöl	Salz	

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, würfeln und in etwas Sesamöl anbraten. Das Sesamöl mit der Zatar Gewürzmischung zu einer Paste vermengen, die Hähnchenbrustfilets aus der Pfanne nehmen und sie mit der Paste bestreichen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in der Pfanne glasig anschwitzen lassen und die Hähnchenbrustfilets darauf legen. Das Lorbeerblatt und das Kurkuma dazugeben und mit der Geflügelbrühe ablöschen. Die Pfanne abdecken und das Fleisch darin schmoren lassen. Zum Schluss das Lorbeerblatt entfernen. Den Basmatireis unter fließendem Wasser waschen, gut abtropfen lassen und anschließend mit etwas Salz in einen Topf geben, kurz in Butterschmalz anrösten und 400 Milliliter Wasser hinzugeben. Den Safran kurz in einem Esslöffel Wasser einweichen. Den Reis kurz aufkochen lassen und den Safran dazugeben, verrühren und mit einem Deckel verschließen, circa 15 Minuten auf kleinster Stufe ziehen lassen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Berberitzen darin wenden. Den Muscovado Zucker hinzufügen und bei mittlerer Hitze die Berberitzen karamellisieren lassen. Anschließend diese mit etwas Schmorfond aus der Hähnchen-Pfanne ablöschen, den Zimt hinzugeben und das Ganze ein bis zwei Minuten köcheln lassen, im Anschluss die Zimtstange herausnehmen. Anschließend die Berberitzen mit dem Basmatireis vermengen. Den Joghurt mit etwas Salz verrühren und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Das Orientalische Hühnchen aus der Pfanne nehmen, zusammen mit dem Berberitzen-Safran Reis und dem Joghurt auf einem Teller anrichten und servieren.

Sabine Heise am 26. Mai 2014