

Hähnchen-Spieße mit Kokos-Kartoffel-Püree, Asia-Soße

Für zwei Personen

Für die Hähnchenspieße:

180 g Hähnchenbrustfilet	1 Limette	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	75 ml Geflügelfond	40 ml Sojasauce
1 EL Wildblütenhonig	10 g Ingwer	1 TL Speisestärke
Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffel-Püree:

375 g vorw. festk. Kartoffeln	30 g Butter	40 ml Kokosmilch
1 rote Chili	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

5 Zweige Koriander

Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und darin bissfest garen. Die Holzspieße 20 Minuten in lauwarmes Wasser legen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Den Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Beides anschließend fein hacken. Den Limettensaft mit der Limettenschale, dem Knoblauch, dem Ingwer, dem Honig und der Sojasauce in einer Schüssel zu einer Marinade anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenwürfel mit der Marinade vermengen und fünfzehn Minuten durchziehen lassen. Anschließend mit einem Sieb abtropfen lassen und die Marinade in einem Topf auffangen, um daraus die Sauce herzustellen. Die Zwiebel abziehen und der Länge nach in zwei Zentimeter breite Spalten schneiden. Anschließend die Hähnchenwürfel und Zwiebelspalten abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Den Geflügelfond zu der Marinade geben und aufkochen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zu der Sauce geben, um sie abzubinden. Anschließend durch ein Sieb streichen und bei mittlerer Hitze warmstellen. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Für das Püree die Butter mit der Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und 50 Milliliter von dem Kochwasser auffangen. Anschließend die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Die Buttermischung, das Kochwasser und die Chili mit einem Schneebesen untermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenspieße mit dem Kokos-Kartoffelpüree und asiatischer Sauce auf Tellern anrichten, mit dem Koriander garnieren und servieren.

Emilie Mähl am 10. November 2014