

Gedämpftes Hühnchen, Chili-Koriander-Butter, Gemüse, Reis

Für zwei Personen

Für das Hühnchen:

2 Hähnchenbrust

Salz

Pfeffer

Für die Chili-Koriander-Butter:

$\frac{1}{2}$ Chilischote

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander

30 g weiche Butter

Salz

Pfeffer

Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Karotte

$\frac{1}{4}$ Salatgurke

2 Frühlingszwiebeln

1 EL Reisessig

Salz

Pfeffer

Für den Reis:

100 g Basmatireis

175 ml Geflügelfond

200 ml Kokosmilch

Salz

Pfeffer

Chilischote vom Strunk befreien, entkernen und in feine Ringe schneiden. Koriander fein hacken und beides mit der Butter vermischen.

Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Seite eine tiefe Tasche schneiden und die Chili-Koriander-Butter in die Tasche füllen. Hähnchenbrüste in Backpapier einwickeln und an den Enden zusammen drehen. Die Pakete im Dampfgarer 18 Minuten garen.

Kokosmilch mit Geflügelfond aufkochen lassen und den Reis darin gar kochen.

Gurke, Karotte und Frühlingszwiebeln in dünne Stifte schneiden. Reisessig darüber geben.

Das gedämpfte Hühnchen mit Chili-Koriander-Butter, eingelegtem Gemüse und Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Nielebock am 28. Oktober 2015