

Kreolischer Hühner-Topf mit zweierlei Spießen, Limonade

Für zwei Personen

Für den Reis:

150 g Langkornreis	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
3 Tomaten	1 grüne Paprika	1 Stangensellerie
1 kleine Ananas	500 ml Hühnerfond	1 EL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ TL Hot Pepper Sauce	2 TL Worcestersauce	$\frac{1}{2}$ TL Filépulver
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Erdnussöl	rosa Pfeffer
Meersalz	Pfeffer	

Für die Spieße:

1 Hähnchenbrust à 120 g	120 g Chorizo	6 Riesengarnelen ohne Schale
1 rote Chili	2 EL Erdnussöl	1 TL Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano	

Für das Cajun-Gewürzmischung:

1 TL Knoblauchpulver	1 TL Zwiebelpulver	1 TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	$\frac{1}{4}$ TL Ingwerpulver	$\frac{1}{2}$ TL Senfpulver
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 TL getrockneter Oregano	1 TL getrockneter Thymian
5 Schwarze Pfefferkörner		

Für die Cajun-Limonade:

2 Zitronen	2 EL Zucker	50 ml weißer Rum
$\frac{1}{2}$ EL Chilisauce	2 Zweig Minze	250 ml Mineralwasser
125 ml Bitter Lemon	200 g Crushed Ice	

Für den Reis Schalotten und Knoblauch abziehen und klein würfeln. In einem Topf das Erdnussöl erwärmen und darin die Zwiebeln glasig anschwitzen, den Reis dazugeben und anrösten. Erwärmt Hühnerfond angießen und den Reis garen lassen. Paprika und Stangensellerie klein schneiden und in einem separaten Topf in Erdnussöl anschwitzen und bei mittlerer Temperatur garen. In der Zwischenzeit die Tomaten einritzen, heiß übergießen, pellen und klein schneiden. Zusammen mit Tomatenmark zum Reis geben. Kurz vor Ende der Garzeit das Gemüse zum Reis geben und weiter köcheln lassen, bis die restliche Flüssigkeit verdampft ist. Ananas schälen, vom Strunk befreien, etwa drei Scheiben grob schneiden und zum Eintopf geben. Mit Worcester- und Hot Pepper Sauce würzen, salzen und pfeffern. Für die Cajun-Gewürzmischung schwarze Pfefferkörner, Kreuzkümmel, Oregano und Thymian im Mörser fein mahlen und mit den Pulvergewürzen mischen. Für die Spieße die Hühnerbrust waschen, trockentupfen, in grobe Stücke schneiden. Chorizo in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Den Garnelen den Darm am Rücken ausschneiden. Etwas von der übrigen Ananas in grobe Stücke schneiden. Auf zwei Spieße im Wechsel Huhn und Wurst stecken. Auf die anderen beiden abwechselnd Garnelen und Ananas stecken. In einer Pfanne Erdnussöl und Butter mit der halbierten und entkernten Chili sowie Thymian- und Oreganozweig erhitzen. Spieße dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Am Ende die Spieße reichlich mit der Cajun-Gewürzmischung rundherum bestreuen und noch kurz ziehen lassen. Für die Limonade Zitronen auspressen und Zucker darin auflösen. Rum und Chilisauce angießen und in 2 große Cocktailgläser füllen. Crushed Ice und 2 Scheiben Zitronen in die Gläser geben, mit Bitter Lemon und Mineralwasser auffüllen. Mit je einem Zweig Minze garnieren. Das Jambalaya auf Tellern anrichten, Spieße darauf anrichten, etwas Chilisauce darüber träufeln, mit feingehackter Petersilie und gehackter Ananas garnieren und die Cajun-Limonade dazu reichen.

Detlev Hillmann am 06. Juli 2016