

Limetten-Kokos-Hähnchen mit Zitronengras-Basmatireis

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrüste à 160 g	2 EL Gemüsebrühe	400 ml Kokosmilch
1 Limette	1 Knoblauchzehe	2 Frühlingszwiebeln
1 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Basmatireis:

150 g Basmatireis	2 Stangen Zitronengras	1 EL Kokosöl
3 EL Kokosraspeln		

Für das Hähnchen:

Das Hähnchenbrustfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, kleinhacken, die Limettenschale (waschen) ein wenig abreiben und den Saft auspressen. Dann das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten, Gemüsebrühe und Kokosmilch zugeben. Die Hähnchenbrustwürfel dazugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Nach 5 Minuten Limettensaft und -abrieb hinzugeben.

Für den Basmatireis:

Das Zitronengras längs halbieren und die äußere Schicht entfernen. Die Stängel etwas flachklopfen.

Wasser mit dem Zitronengras erwärmen und den Reis hinzugeben. Alles kurz aufkochen und anschließend bei niedriger Hitze ca. 12 Minuten quellen lassen.

Die Kokosraspel kurz in der Pfanne ohne Öl anrösten.

Zitronengras aus dem Topf nehmen und kleinhacken. Den Reis in einem Ring auf dem Teller zusammendrücken und mit dem Zitronengras garnieren.

Das Limetten-Kokos-Hähnchen mit Zitronengras-Basmatireis auf Tellern anrichten und servieren.

Mark Edelberg am 11. Januar 2017