

# Hähnchen-Curry mit Reis und fruchtigem Chicorée-Salat

**Für zwei Personen:**

**Für die Hähnchenbrust:**

400 g Hähnchenbrust	1 Zwiebel	1 reife Banane
250 ml Sahne	250 ml Kokosmilch	50 g Butterschmalz
1 TL rote Currypaste	2 cl Cognac	5 cm Ingwer
1 TL Currypulver	1 TL Kurkumapulver	1 TL Chiliflocken
Salz, Pfeffer		

**Für den Reis:**

150 g Langkornreis	300 ml Gemüsefond	Salz
--------------------	-------------------	------

**Für den Salat:**

1 Chicorée-Kopf	1 Apfel	1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL mittelscharfer Senf	1 cm Ingwer	2 EL Haselnussöl
Salz Pfeffer		

**Für die Hähnchenbrust:**

Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem Fleisch darin anbraten.

Ingwer schälen, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. Fleisch mit Curry, Kurkuma und Chiliflocken würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Banane schälen, in Scheiben und in die Pfanne geben. Currypaste einrühren. Mit Cognac ablöschen. Sahne und Kokosmilch dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein pürieren. Das Fleisch unterheben und warmhalten.

**Für den Reis:**

Reis waschen, mit dem Fond in einen Topf geben und salzen. Einmal aufkochen lassen und dann auf niedriger Stufe ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.

**Für den Salat:**

Balsamicoessig und Haselnussöl verrühren. Ingwer schälen und fein schneiden. Ingwer und Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien.

Klein würfeln. Chicorée putzen und Strunk entfernen, mit Apfelwürfel in eine Schüssel geben und das Dressing unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rosemarie Wust am 08. Juni 2020