

Hähnchen-Shiitake-Spieße, Wirsing-Gemüse, Kokos-Würfel

Für zwei Personen

Für das Wirsing-Gemüse:

1 Kopf Wirsing	1 Zwiebel	1 Stück Ingwer
1 Bund Koriander	200 ml Kokoswasser	1 EL Kokosraspel
2 EL Sojasoße	1 Prise Fünf-Gewürze-Pulver	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Hähnchenspieße:

1 Hähnchenbrust	1 kleine Zwiebel	4 Shiitakepilze
1 Limette	150 ml Sojasauce	1 Stück Ingwer
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver		

Für die Kokoswürfel:

1 Kokosnuss	150 g Zucker
-------------	--------------

Für das Wirsing-Gemüse:

Die äußeren großen Blätter des Wirsings entfernen und mit kaltem Wasser waschen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Blätter in kochendem Wasser kurz blanchieren, wieder aus dem Wasser nehmen, in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Den restlichen rohen Wirsingkopf wie die blanchierten Blätter in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und Ingwer schälen. Beides in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Anschließend den Ingwer, und die Wirsingstreifen hinzufügen. Mit Sojasoße und einem Schuss kaltem Wasser ablöschen. Kokosraspeln über den Wirsing geben. Kokoswasser zu den Wirsingstreifen in den Topf geben und alles erneut aufkochen. Hitze reduzieren und etwas schmoren lassen. Koriander hacken, ein paar Blätter für die Garnitur zurückbehalten, den Rest in den Topf geben. Mit etwas Fünf-Gewürze-Pulver abschmecken. Bei kleiner Hitze das Wirsinggemüse 10 min. köcheln lassen bis die Kokosmilch eingekocht ist.

Für die Hähnchenspieße:

Die Hähnchenbrust in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Shiitakepilze je nach Größe evtl. halbieren. Ingwer schälen und fein hacken. Etwas Schale der Limette abreiben und dann auspressen. Sojasauce in einem kleinen Topf erhitzen, Ingwer, Limettenabrieb und etwas -saft, sowie Fünf-Gewürze-Pulver hinzugeben und etwas einkochen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Hähnchenstücke und Shiitakepilze hinzugeben, mit dem eingekochten Soja-Sud bestreichen und etwa 4-5 Minuten garen lassen. Abwechselnd Hähnchenstücke und Pilze auf Holzspieße stecken und mit Korianderblättern garnieren.

Für die Kokoswürfel:

Mit einem Messer das Fruchtfleisch aus der Kokosnuss heraustrennen. Die braune Haut mit einem Sparschäler entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne erhitzen und etwas Wasser hinzufügen, so dass der Zucker bedeckt ist. Wenn die Mischung schäumt die Kokoswürfel hineingeben. Solange rühren bis kein Wasser mehr vorhanden ist und die Kokoswürfel leicht karamellisiert sind. Die Pfanne vom Herd ziehen, kurz abkühlen lassen und in einer extra Schale servieren. Das Gericht in Schüsseln anrichten, die Hähnchenspieße obenauf legen und zusammen mit den Kokoswürfeln servieren.

Reinhard Billig am 17. September 2020