

# Hähnchen-Spieße mit Ananas, Paprika und Kokos-Basmati

## Für zwei Personen

### Für das Erdnussmus:

200 g ungesalzene Erdnüsse      2 EL Neutrales Pflanzenöl      1 Prise Salz

### Für die Hähnchen-Spieße:

200 g Hähnchen-Innenfilet      1 Knoblauchzehe      1 TL Chilipulver  
1 TL edelsüßes Paprikapulver      1 TL Kurkuma      1 TL Kreuzkümmel  
1 TL gemahlener Ingwer      1 EL Kokosöl      2 TL Meersalz

### Für die Paprika:

1 gelbe Mini-Paprikaschote      1 rote Mini-Paprikaschote      1 grüne Mini-Paprikaschote  
1 orange Mini-Paprikaschote      50 g Butter       $\frac{1}{2}$  TL geschrotete rosa Beeren  
1 TL schwarzer Sesam      Salz      Pfeffer

### Für die karamellierte Ananas:

1 kleine Ananas      1 Zitrone      1 TL Honig  
1 TL Chiliflocken      50 g Zucker

### Für den Kokos-Basmati:

150 g Basmati      150 ml Kokosmilch      50 g Kokosflocken  
Salz

### Für den Erdnuss-Dip:

2 EL Erdnussmus, von oben      4 cm Ingwer      1 EL salzreduzierte Sojasauce  
1 TL Honig

**Für das Erdnussmus:** Die Erdnüsse in einem Multi-Zerkleinerer mit Pflanzenöl und Salz zu einem Mus verblenden und vorerst im Multi-Zerkleinerer lassen.

**Für die Hähnchen-Spieße:** Hähnchenfleisch waschen, abtupfen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Etwa die Hälfte des zuvor zubereiteten Erdnussmuses mit Chili, Paprika, Kurkuma, Kreuzkümmel, Ingwer und Meersalz vermengen und das Fleisch damit marinieren. In einer Pfanne mit Kokosöl scharf anbraten.

**Für die Paprika:** Paprika waschen, zerteilen und von Scheidewänden und Kernen befreien. In etwa 3x3 cm große Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren und die Paprika mit Sesam, rosa Beeren, Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

### Für die karamellierte Ananas:

Ananas schälen und in Würfel schneiden. Zucker und Honig in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Ananas reingeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Zitrone waschen, halbieren, auspressen und mit dem Saft die karamellierte Ananas ablöschen. Mit Chiliflocken abschmecken.

**Für den Kokos-Basmati:** Basmati waschen. Danach mit 150 ml gesalzenem Wasser, Kokosmilch und Kokosflocken in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten ziehen lassen.

**Für den Erdnuss-Dip:** Ingwer schälen, in kleine Stücke schneiden und zu dem Rest des Erdnussmuses in den Multi-Zerkleinerer geben. Alles miteinander vermengen und dabei 1 Esslöffel Wasser und Sojasauce zuführen. Mit Honig abschmecken.

Den Kokosreis in einen tiefen Teller geben und Erdnussauce darauf geben. Mariniertes Hähnchen, Paprika und Ananas in optisch ansprechender Reihenfolge auf einen Spieß stecken. Spieße auf den Reis legen und mit einem Korianderblatt garnieren und servieren.

Tatjana Zöh am 21. Februar 2022