

Hähnchen, Erdnuss-Soße, Zuckerschoten, Paprika, Nüsse

Für zwei Personen

Für den Sud:

500 ml Kokosmilch 1 Stange Zitronengras 2 Kaffir-Limettenblätter
½ TL schwarze Pfefferkörner 1 Prise Salz

Für das Fleisch:

1 Hähnchenbrust à 200-300 g 2-3 EL Erdnussmus Crunchy 2 EL Butterschmalz
2 EL Tahin 2 EL Sweet Chili Sauce 1 EL weißer Balsamicoessig
Piment d'Espelette Salz Pfeffer

Für das Topping:

50 g Zuckerschoten ½ rote Paprikaschote ½ gelbe Paprikaschote
2-3 EL Cashewkerne Wasser mit 2 Eiswürfeln

Für den Reis:

200 g Jasminreis 30 g Fadennudeln 2 EL Butter
200 ml Gemüsefond 2 Kaffir-Limettenblätter 3 Kardamomkapseln
Salz

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Petersilie

Für den Sud:

Die Kokosmilch mit Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern, Pfeffer und Salz in einen Topf geben und langsam erwärmen. Kokossud abseihen.

Für das Fleisch:

Fleisch würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, gewürfelte Hähnchenbrust hineingeben und schön scharf anbraten, mit dem zuvor hergestelltem Kokossud (s.o.) ablöschen. Alles mit Erdnussmus, Tahin, Sweet Chili Sauce, Balsamicoessig, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Topping:

Zuckerschoten putzen. Beide Paprikaschoten von Scheidewänden und Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden. Zuckerschoten und Paprikastreifen in das Eiswasser legen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für den Reis:

Reis waschen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Rohe Fadennudeln darin braun anrösten, dann den gewaschenen Reis dazugeben und mit Gemüsefond und 200 ml Wasser ablöschen. Kaffir Limettenblätter, Kardamomkapseln und Salz zufügen, alles einmal aufkochen lassen und mit einem Deckel verschließen. Herd auf kleine Flamme stellen und den Deckel nicht mehr abnehmen. Nach ca. 15-20 Minuten, wenn das Wasser verdampft ist und an der Reisoberfläche kleine Löcher zu sehen sind, ist der Reis fertig.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manu Wisbeck am 07. März 2022