

# Hähnchen-Brust, Bananen-Kokos-Soße, Basmati, Papadam

**Für zwei Personen**

**Für Hähnchen und Sauce:**

2 Hähnchenbrüste, à 250 g	2 Bananen	1 Limette, Saft
400 ml Kokosmilch	100 ml Mangosaft	2 TL Garam Masala
100 ml Rapsöl	Rapsöl	Salz

**Für die Papadam:**

1 Scheibe Papadam	Öl
-------------------	----

**Für den Reis:**

150 g Basmati	Salz
---------------	------

**Für den Salat:**

$\frac{1}{4}$ Mango	$\frac{1}{4}$ Papaya	$\frac{1}{4}$ Ananas
1 Limette, Saft	50 ml span. Vanillelikör	1 EL Honig
100 ml Mangosaft		

**Für Hähnchen und Sauce:**

Das Hähnchen in gleichmäßige, längliche Streifen schneiden und mit 100 ml Rapsöl und Garam Masala marinieren. Limette halbieren, auspressen und mit etwas Wasser mischen. Banane in Scheiben schneiden und in Limettenwasser kurz zwischenlagern, damit sie sich nicht verfärbt. Hähnchen in einer Pfanne in Öl anbraten und mit Kokosmilch und Mangosaft ablöschen und unter Zugabe der Bananen leicht reduzieren lassen. Mit Salz würzen.

**Für die Papadam:**

Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. Papadam vierteln. Und kurz in der Fritteuse frittieren.

**Für den Reis:**

300 ml Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Reis darin gar kochen.

**Für den Salat:**

Mango schälen, vom Kern befreien und klein schneiden. Papaya schälen und Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Ananas ebenfalls schälen und klein schneiden.

Ein Dressing aus Limettensaft, Likör, Honig und Mangosaft herstellen und mit dem Obst vermischen.

Steffan Lesser am 16. Oktober 2023