

Schokoladen-Hähnchen mit Zitronen-Bratreis

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenschenkel à 250 g	1 Fleischtomate	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote frische Chilischote	100 g geröstete Mandeln
100 g Rosinen	100 g Schokoraseln, 80%	500 ml Geflügelfond
2 EL helle Sesamsamen	1 TL gemahlener Zimt	1 TL gestoßener Koriander
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

100 g Jasminreis	1 Zitrone, Abrieb, Saft	Öl, Salz
------------------	-------------------------	----------

Für die Garnitur:

2 EL weiße Schokoladeraseln	essbare Blüten
-----------------------------	----------------

Für das Hähnchen:

Die Hähnchenschenkel abspülen, trocken tupfen und pfeffern. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und Schenkel auf der Hautseite 5 Minuten anbraten. Bei niedriger Hitze das Fleisch 15 Minuten weiter garen.

Fleisch wenden und 15 Minuten auf gleiche Weise garen.

Tomate heiß überbrühen, enthäuten und entkernen. Chilischote entkernen und in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob hacken. Alles zusammen mit Sesam, Zimt, Koriander und 250 ml Fond in einem Mixer fein pürieren. Rosinen und Mandeln anschließend unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen, die Paste dazugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln. Restlichen Fond und die Schokolade in Etappen hineinrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende über das Fleisch geben.

Für den Reis:

Reis waschen und dann in doppelter Menge gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend in Öl braten und mit Zitronensaft und -abrieb würzen.

Für die Garnitur:

Raseln und Blüten als Garnitur verwenden.

Lucas Schacht am 15. Juli 2024