

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Zwetschgen

Für 2 Personen

150 g Basmatireis	Salz	100 g Zwetschgen
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Hähnchenbrustfilets à 150 g
2 EL Olivenöl	125 ml Geflügelbrühe	1 EL Curry
1 TL Mehlbutter	1/4 Stange Lauch	

Den Reis in Salzwasser bissfest kochen. Zwetschgen, halbieren, die Steine entfernen und Zwetschgen vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Hähnchenbrüste in 2 cm große Würfel schneiden, salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten, dann herausnehmen. In der Fleischpfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Mit Geflügelbrühe ablöschen und die Zwetschgen zugeben. Eine Minute gut durchkochen, Curry untermischen und die Sauce mit Mehlbutter binden. Die Fleischwürfel wieder zugeben und noch ca. 4 Minuten leicht köcheln. Lauch abwaschen, trocken schütteln und in feine dünne Streifen schneiden. Lauch untermischen und das Geschnetzelte abschmecken. Hähnchengeschnetzeltes mit dem Reis anrichten.

Vincent Klink 30. August 2012