

Hähnchen-Brust mit Rhabarber-Gemüse

Für 4 Personen

Salz	150 g Basmatireis	2 EL Butter
4 Hähnchenbrustfilets	3 EL Butterschmalz	750 g Rhabarber
1 Bund Minze	1 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
1 Prise weißer Pfeffer	1 Prise Kardamom	3 Korianderkörner
1 Prise Kurkuma, gemahlen	4 TL Zucker	200 ml Hühnerbrühe

In einem breiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Reis gründlich waschen, in das kochende Wasser geben und umrühren. Den Reis ungefähr 7 Minuten kochen, dann in ein Sieb abschütten und unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Butter in den Kochtopf geben und schmelzen, den abgetropften Reis wieder in den Topf geben und zu einem Kegel schichten. Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren, einen Deckel auflegen und den Reis bei sehr kleiner Hitze (ca. 30-40 Minuten) dämpfen.

Backofen auf 110 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrüste abwaschen und trockentupfen.

Thymian abbrausen und trocken schütteln.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Hähnchenbrüste salzen und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Das angebratene Fleisch (in der ofenfesten Pfanne oder auf einem Backblech) auf die Hautseite legen, Thymianzweige einlegen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten fertig garen.

Für das Gemüse den Rhabarber waschen, putzen, abziehen und in Stücke schneiden.

Minze und Petersilie abbrausen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen, ein paar Kräuterblätter für die Dekoration zur Seite legen, die restlichen fein schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer tiefen Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Die Hälfte der gehackten Kräuter dazu geben, mit Pfeffer, Kardamom, Koriander und Kurkuma zugeben und kurz anbraten. Dann die Rhabarberstücke dazuzugeben, salzen, zuckern und kurz braten.

Mit der Hühnerbrühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Dann das Rhabarbergemüse nochmals mit Salz und Zucker abschmecken, es sollte süß-sauer schmecken. Die restlichen fein geschnittenen Kräuter untermischen.

Die Hähnchenbrustfilets aufschneiden, auf Tellern anrichten und Rhabarbergemüse und Reis zugeben, mit Kräuterblättern garniert servieren.

Jacqueline Amirfallah am 27. Mai 2020