

# Überraschung-Ananas mit Hühnchen

## Für vier Personen

300 g Nudelteig, frisch	1 Hühnchen, ganz	90 ml Olivenöl
300 ml Geflügelfond	1 Ananas, frisch	2 Chili, rot
30 g Tomaten, getrocknet	1 Bund Lauchzwiebeln	1 EL Zucker
100 ml Weißwein	50 g Pistazien, in Schale	50 g Butter
Koriander	Pfeffer	Salz

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu langen Tagliatelle ausrollen und in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Das Hühnchen in Stücke teilen und in 40 Milliliter heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 200 Milliliter Geflügelfond ablöschen. Bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Chilischoten halbieren, entkernen und zusammen mit den getrockneten Tomaten ebenfalls klein würfeln. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Frühlingslauch, Chili, getrocknete Tomaten und Ananas darin anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Weißwein und 100 Milliliter Geflügelfond angießen und alles etwa fünf Minuten leise köcheln lassen. Die Hühnchenteile zugeben und einmal aufkochen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pistazien aus der Schale lösen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Pistazien zugeben. Die Tagliatelle abgießen und in der Pistazienbutter schwenken. Die Tagliatelle mit dem Ananasragout anrichten und die Hühnchenstücke darauf verteilen. Mit frischem Koriander bestreuen.

Johann Lafer am 21. Januar 2011