

Gedämpftes Stubenküken, Gewürz-Reis, Gemüse-Vinaigrette

Für vier Portionen

1 Stubenküken	2 Schalotten	30 g Ingwer
1 Knoblauchzehe	1 Stängel Zitronengras	1 Chilischote
2 Sternanis	1 l Geflügelfond	40 g Ingwer
1 Chilischote	1 Zitronengrasstängel	250 g Jasmin Duftreis
360 ml Geflügelfond	1 rote und gelbe Paprikaschote	2 milde rote Chilischoten
1 Bund Lauchzwiebeln	4 EL Tomatenessig	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	50 ml Sojasauce	2 EL Honig
3 EL Sweet Chili Sauce		

Das Stubenküken 30 Minuten vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Die Schalotten, den Ingwer und den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Zitronengras in Stücke schneiden. Chilischote waschen und längs halbieren. Die Hälfte davon mit dem Sternanis und dem Geflügelfond in einen Dämpftopf geben. Die Haut vom Stubenküken abziehen und in einem Topf mit dem restlichen Ingwer, Zitronengras und Schalotten auslassen. Das Rückgrat des Stubenkükens heraus schneiden, in zwei Schenkel und die Brustfilets teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf das Dämpfsieb legen und in den Dämpftopf stellen. Bei geschlossenem Deckel 20 Minuten dämpfen. Die Temperatur gelegentlich überprüfen, sie sollte bei etwa 80 Grad liegen.

Den restlichen Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und kleinwürfeln. Zitronengras in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Das ausgelassene Hühnerfett durch ein Sieb in einen Topf passieren. Den Jasminreis in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Den Reis mit Ingwer, Chili und Zitronengras in dem Hühnerfett anschwitzen. Geflügelfond angießen und bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und den Reis 15 Minuten quellen lassen.

Die Paprika und Chilischoten waschen, entkernen und klein würfeln. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit dem Tomatenessig und Olivenöl mischen. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sojasauce mit dem Honig und der Sweet Chili Sauce in einem Topf aufkochen. Die fertigen Stubenküken damit einstreichen. Die Stubenkükenteile auf dem Gewürz-Reis anrichten und mit der Gemüse vinaigrette beträufeln.

Johann Lafer am 13. Februar 2016