

# Hühner-Brust mit grünem Spargel, Süßkartoffel-Streifen

**Für zwei Personen**

**Für die Hühnerbrust:**

2 Hühnerbrüste mit Haut	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	25 g Butter	1 Chilischote
50 g Ingwer	3 Kaffirlimonenblätter	1 Stange Zitronengras
1 Bund Thai-Basilikum	200 ml Kokosmilch	helles, neutrales Erdnussöl

Zucker, Salz, Pfeffer

**Für den Spargel:**

8 Stangen grüner Spargel    Zucker, Salz

**Für die Süßkartoffeln:**

1 Süßkartoffel                    Olivenöl, Salz                    Paprikagewürz, rosenscharf

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Süßkartoffel schälen, in feine Streifen schneiden und auf ein geöltes Backblech legen. Mit Salz und Paprikapulver würzen und im Ofen circa 15 Minuten backen. Die Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Erdnussöl scharf anbraten. Danach die Butter unter die Haut geben und das Fleisch zu den Kartoffeln in den Ofen legen. Einen Topf mit Wasser erhitzen, das Wasser dabei leicht salzen und zuckern. Das untere Drittel vom Spargel abschneiden und die Stücke mit Kopf in das kochende Wasser geben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der zuvor verwendeten Pfanne anbraten. Die Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden. Das Zitronengras einschneiden, den Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Chili, Zitronengras, Ingwer und Kaffirlimonenblätter mit in die Pfanne geben. Die Zutaten mit Kokosmilch ablöschen, etwas einreduzieren lassen und nach paar Minuten durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce danach leicht weiterköcheln lassen. Die Thai-Basilikumblätter abzupfen, hacken und zum Schluss unterrühren. Bei Bedarf die Zitrone auspressen und die Sauce mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Den Spargel aus dem Wasser nehmen und auf Teller legen. Die Kartoffeln und das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ebenfalls auf den Tellern anrichten. Das Ganze mit der Basilikumsauce garniert servieren.

Franca Breyer am 06. August 2014