

# Hähnchen-Brust mit exotischen Früchten und Curry-Schaum

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 200 g	250 g Reis, Wildreis	1 Zwiebel
1 Apfel	1 Schote Vanille	1 Zehe Knoblauch
1 Stange Zitronengras	1 Ingwer	1 Ananas
1 Granatapfel	1 Frühlingszwiebel	1 Mango
300 ml Kokosmilch	150 ml Geflügelfond	1 EL Pflanzenöl
2 EL Olivenöl	1 EL Butter	1 TL Currypaste
1 EL Currypulver	Zucker, braun	Salz

Den Reis in einem Topf mit Wasser bissfest garen. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen, vierteln und grob würfeln. Den Apfel halbieren, entkernen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit einem Viertel der Ananaswürfel in einem Topf mit einem Esslöffel Olivenöl andünsten. Den Ingwer schälen und zwei Scheiben abschneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Currypulver, der Vanilleschote und zwei Scheiben Ingwer hinzufügen und mitdünsten. Anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen. Das Zitronengras in feine Ringe schneiden. Den Rahm von der Kokosmilch abschöpfen, zusammen mit der Currypaste und den Zitronengrasringen zur Soße hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Soße durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren und warm stellen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, in einer Pfanne mit dem Pflanzenöl anbraten, in die Currysoße geben und darin unter dem Siedepunkt zehn Minuten ziehen lassen. Den Granatapfel halbieren und die Kerne aus einer Hälfte auslösen. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Die Mango schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Die Granatapfelkerne, die Frühlingszwiebelringe, die Mangowürfel und die restliche Ananas in einer Pfanne im restlichen Olivenöl erhitzen. Das Fleisch aus der Soße herausnehmen. Die Currysoße mit dem braunen Zucker und Salz abschmecken, anschließend die Butter zugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Das Fleisch mit dem Obst auf Tellern anrichten und mit dem Reis und der Soße garniert servieren.

Hartmut Götz am 01. Oktober 2009