

Hähnchen-Brust mit Schokolade

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	250 g Reis	1 Tomate
1 rote Chili, scharf	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
25 g bittere Schokolade	1 EL weiße Sesamsamen	1 EL ungesalzene Erdnüsse, ganz
1 EL blanchierte Mandeln, ganz	1 EL Rosinen	1 Lorbeerblatt
1 TL getrockneter Thymian	1 TL Zimt	1 TL Anis
125 ml Geflügelfond	1 EL Erdnussöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Reis in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Mandeln und die Erdnüsse im Mörser grob zerstoßen. Das Macadamiaöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, kleinschneiden und zusammen mit den Mandeln und Erdnüssen darin anbraten. Die Paprika von dem Strunk und den Scheidewänden befreien, kleinschneiden und mit den Rosinen, dem Thymian, Zimt, Anis, Salz und Pfeffer in die Küchenmaschine geben und zerkleinern. Anschließend die entstandene Masse in einen Topf umfüllen und den Geflügelfond langsam dazugeben. Die Soße nun erhitzen, die Hähnchenbrustfilets und das Lorbeerblatt mit in den Topf geben und das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Die Schokolade zerkleinern, in den Topf bröseln und schmelzen lassen. Alles gut vermengen und weitere fünf Minuten kochen. Die Hähnchenbrust mit der Soße und dem Reis auf Tellern anrichten und mit den Sesamsamen garnieren.

Michael Eastham am 09. Juni 2010