

Hähnchen-Geschnetzeltes, Basmatireis, Vanille-Curry-Soße

Für zwei Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	300 g Basmatireis	125 g Cherrytomaten
2 Lauchzwiebeln	2 Vanilleschoten	1 EL Butter
1 TL Madras-Curry	250 ml herber Cidre	125 ml Schlagsahne
Salz	schwarzer Pfeffer	

Salzwasser in einem Topf erhitzen und darin den Reis bissfest garen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Cherrytomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Lauchzwiebeln von den äußeren Blätter und den Enden befreien und in Ringe schneiden. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und die Schoten in vier Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Hähnchenbruststreifen braten und wieder herausnehmen. Im Bratenfett die Frühlingszwiebeln und die Schotenstücke ebenfalls kurz anbraten. Anschließend das Curry und das Vanillemark hinzugeben und kurz mitbraten. Danach das Ganze mit dem Cidre und der Schlagsahne ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die Tomatenhälften hinzugeben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei schwacher Hitze noch weitere zwei Minuten mit dem Fleisch köcheln lassen. Das Hähnchengeschnetzelte mit dem Reis und der Vanille-Curry-Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Betz am 27. Februar 2012