

# Asiatische Hühner-Spieße mit Basmatireis und Curry-Soße

## Für zwei Personen

600 g Hühnerbrustfilet	100 g Basmatireis	2 Stangen Porree
1 Möhre	2 Lauchzwiebeln	3 Zwiebeln
1 Zitrone	1 Apfel	500 ml Hühnerfond
400 ml Kokosmilch	4 EL Sesamöl	1 Stück Ingwer
4 Zweige glatte Petersilie	1 Zitronengras	1 Muskatnuss
1 EL Currypulver	2 EL Mehlbutter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Einen Topf mit circa 200 Milliliter Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Möhre waschen, schälen und fein würfeln. Den Reis sowie die Möhren in den Topf geben und circa 20 Minuten darin garen. Den Apfel sowie die Zwiebel schälen und fein schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und beides darin kurz anschwitzen. Anschließend das Curry dazu rühren und noch einmal etwas andünsten. Dann mit dem Hühnerfond ablöschen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Zitronengras in die Pfanne geben. Alles mit Muskatnuss abschmecken und köcheln lassen. Die Petersilie und das Zitronengras aus der Sauce nehmen. Diese anschließend mit der Mehlbutter binden und einkochen lassen. Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und weiter köcheln lassen. Abschließend die Sauce noch einmal durch ein Haarsieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hühnerfilet waschen, trocken tupfen und in gleich große Stücke schneiden. Den Porree ebenfalls waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Auf mehrere Schaschlikspieße jeweils abwechselnd ein Stück Zwiebel, ein Stück Hühnerfilet und ein Stück Porree spießen. Eine Pfanne mit Sesamöl erhitzen und die Spieße darin anbraten. Anschließend die fertigen Spieße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Den Reis abgießen, etwas auflockern und mit den Lauchzwiebeln garnieren. Die Spieße auf einem Teller anrichten. Die Sauce und den Reis jeweils in eine kleine Schüssel geben und neben die Spieße stellen. Alles servieren.

Norbert Glittenberg am 31. Januar 2013