

# Huhn in Schoko-Chili-Soße mit Mais-Süßkartoffel-Püree

## Für zwei Personen

<b>Für das Püree:</b>	2 Zucker-Maiskolben	1 Süßkartoffel
40 ml Vollmilch	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
<b>Für das Huhn:</b>		
1 Maishähnchenbrust	500 g Suppengemüse	1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian	Öl, Salz
<b>Für die Mole:</b>		
2 Tomaten	1 Kochbanane	1 Gemüsezwiebel
100 g Zartbitterschokolade	10 g Ingwer	1 rote Chilischote
4 getrock. Mulato Chilis	4 getrock. Ancho Chilis	4 getrock. Pasilla Chilis
4 getrock. Guajillo Chilis	2 EL geröstete Erdnüsse	2 EL Mandeln
2 EL Pecannüsse	3 getrocknete Pflaumen	1 EL Rosinen
2 EL Entenschmalz	50 g Achiote Paste	1 TL Knoblauchpaste
2 EL Sesamsamen	2 Sternanis	2 Pimentkörner
2 Nelken	2 Zimtstangen	gerebelter Thymian
1 EL Rohrzucker	Salz	
<b>Für die Garnitur:</b>		
1 Limette	1 Zweig Thymian	1 rote Chilischote

## Für das Püree:

Den Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen und die Teller darin vorwärmen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Mais vom Kolben schneiden und mit Butter anbraten. Süßkartoffel schälen und mit Mais im Wasser kochen. Weiter köcheln lassen und anschließend in den Mixer mit Milch pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für das Huhn:

Maishähnchen für 5 Minuten in Milch einlegen. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Suppengemüse putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Suppengemüse, Thymian, Zwiebel und Knoblauch zusammen mit der Keule für ca. 30 Minuten in köchelndem Salzwasser garen. Brust in Öl braten und im Ofen garen.

## Für die Mole:

Tomaten und Gemüsezwiebel halbieren. Chilischoten von den Stielen befreien. Ingwer und Kochbanane schälen und in Scheiben schneiden.

Tomaten und Gemüsezwiebel mit den Chilis sowie Nüssen grob vermengen und auf einem Backblech für ca. 10 Minuten im Ofen rösten.

Das Schmalz in einem Topf erhitzen und Sternanis, Piment, Nelken, Zimtstangen, Thymian, Ingwer, Sesamsamen, Pflaumen, Rosinen, sowie die Achiote Paste zufügen. Anschließend die Kochbanane begeben und die Zartbitterschokolade darin schmelzen lassen. Mit Zucker, Knoblauchpaste würzen, die gerösteten Zutaten hinzugeben und 250 ml von der aufgefangenen Hühnerbrühe aufgießen. Das Ganze für ca. 20 Minuten kochen lassen. Nach Ablauf der Kochzeit die gesamte Masse in einem Mixer pürieren, durch ein Sieb die Masse von der Flüssigkeit trennen und nochmal in etwas Schmalz anbraten.

**Für die Garnitur:** Eine Scheibe der Limette abschneiden. Thymian aus der Hähnchen-Pfanne nehmen und mit anrichten. Chilischote kleinschneiden und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fatma Dogan am 06. November 2019