

Safran-Hähnchen mit Reis, Berberitzen, Shirazi-Salat

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

3 ausgel. Hähnchenschenkel	1 große Zwiebel	200 g Butter
1 L Geflügelfond	5 EL Safranpulver	2 EL gemahl. Kurkuma
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

500 g Basmati	150 g Butter	1 TL Safranfäden
Salz		

Für die Berberitzen:

250 g Berberitzen	100 g Butter	Geflügelfond
4 EL brauner Zucker		

Für den Salat:

2 Tomaten	1 Gurke	1 Zwiebel
1 Granatapfel	1 Zitrone, Saft	getrock. Nana-Minze
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für das Hähnchen:

Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Butter sowie Kurkuma goldbraun braten.

Hähnchen hinzugeben und auf beiden Seiten scharf anbraten. Nebenbei heißes Wasser mit dem Safranpulver in einem Glas vermengen und über das Hähnchen geben, anschließend salzen und pfeffern.

Mit Geflügelfond ablöschen und Lorbeerblätter hinzugeben. Auf mittlerer Stufe schmoren lassen.

Für den Reis:

Reis waschen, bis die Stärke raus ist.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und anschließend den Reis al dente kochen. Reis in ein Sieb geben und Wasser abtropfen lassen. Topf wieder auf den Herd und Butter hinzugeben, bis diese geschmolzen ist. Anschließend den Reis hinein und mit kochendem Wasser ablöschen. Ein Geschirrtuch um den Deckel wickeln und den Reis dämpfen lassen. Nach Fertigstellung den Reis auf dem Teller anrichten und Berberitzen rübergeben.

Für die Berberitzen:

Kurz vor Ende eine Handvoll Berberitzen auslesen und waschen, anschließend auf einem Tuch trocknen. In einer Pfanne die Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Berberitzen hinzugeben, kurz anbraten und mit der Butter vermengen. Langsam den braunen Zucker hinzufügen, bis dieser karamellisiert. Mit dem Fond vom Hähnchen ablöschen.

Für den Salat:

Zwiebel abziehen. Tomate, Gurke und Zwiebel in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Eine Zitrone halbieren und den Saft hinzugeben. Olivenöl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Nanaminze würzen und abschmecken. Granatapfelkerne auslösen und Salat mit Granatapfelkernen garnieren.

Fabian Stricker am 24. März 2025