

Curry-Frikassee vom Huhn

Für 2 Personen

1 Freilandhähnchen ca. 800 g	1 Zwiebel	Salz
1 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	100 g Langkornreis
10 g kandierter Ingwer	1 Schalotte	100 g Ananas
1/2 Apfel	1 EL Butter	1 EL Mehl
1 EL Curry	40 ml Sahne	1 EL Rosinen
1 Eigelb	Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Das Hähnchen abspülen. Die Zwiebel schälen und vierteln. Das Hähnchen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und die Zwiebelstücke zugeben, alles aufkochen und das Hähnchen ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, das Hähnchen in der Brühe auskühlen lassen, heraus nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Den Reis in reichlich Salzwasser kochen, anschließend abschütten. Kandierten Ingwer fein hacken. Das Fleisch von den Knochen ablösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und würfeln. Ananas und Apfel schälen, das Fruchtfleisch würfeln. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben, kurz anrösten, Curry zugeben, mit Sahne ablöschen und gut verrühren. Mit 1/2 l passierter Geflügelbrühe aufgießen, Rosinen zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und das Eigelb unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ananas, Apfel und das Hühnerfleisch zugeben. Alles nochmal kurz erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Reis mit Ingwer mischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Frikassee und Ingwerreis anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 12. November 2009