

Hähnchen-Schenkel mit Pflaumen-Ingwer-Ragout

Für 4 Personen

100 ml Sojasauce	100 ml Apfelessig	100 ml Wasser
10 Trockenpflaumen	2 Knoblauchzehen	30 g Ingwer
1 rote Chilischote	2 frische Lorbeerblätter	1 EL schwarze Pfefferkörner
4 Bio-Hähnchenschlegel	400 g Pflaumen	300 g Basmatireis
3 Lauchzwiebeln	1 TL Rohrzucker	Chilipulver
3 Stängel Koriander	1 EL Butter	1 Teefilterpapierbeutel
Küchengarn		

Sojasauce, Apfelessig, Wasser und Trockenpflaumen in einen Topf geben.

Knoblauchzehen und Ingwer schälen, ca. 10 g Ingwer für die Garnitur in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Rest Ingwer fein hacken.

Chilischote mit den Kernen fein hacken. Chili, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in einen Tee-filterpapierbeutel geben und mit Küchengarn fest verschließen.

Hähnchenschlegel im Gelenk nochmals teilen, so dass zwei Teile aus einem Schlegel entstehen. Gewürzbeutel mit gehacktem Ingwer, Knoblauch und den Hähnchenteilen in den Topf zu den Trockenpflaumen geben und aufkochen lassen. Offen sprudelnd 2 Minuten kochen lassen. Dann mit Deckel bei mittlerer Hitze 18 Minuten köcheln lassen.

Pflaumen waschen, abreiben, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden

Basmatireis in Wasser ca. 10 Minuten einweichen, dann mehrmals mit kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Reis in einen weiten gusseisernen Topf mit 3 Tassen Wasser geben. Zugedeckt aufkochen lassen. Mit Deckel 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Auf dem ausgeschalteten Kochfeld mit geschlossenem Deckel nachgaren lassen.

Backofengrill auf 250 ° C vorheizen.

Lauchzwiebeln waschen und in feine Streifen schneiden.

Hähnchenteile mit einem Schaumlöffel aus der Marinade heben und in eine feuerfeste Form legen. Mit wenig Marinade beträufeln. Unter dem Grill pro Seite ca. 3 Minuten grillen, bis die Haut gebräunt ist.

Inzwischen den Teebeutel aus der Marinade nehmen und diese sämig einkochen lassen.

Die frischen Pflaumen dazugeben, einmal kurz aufkochen und dann mit Deckel auf dem ausgeschalteten Kochfeld durchziehen lassen. Das Pflaumenragout mit Rohrzucker abschmecken. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben, falls die Sauce zu dick und durch die Sojasauce zu salzig ist. Wenn die Pflaumen aber sehr saftig sind, wird das nicht nötig sein. Nach Belieben mit etwas Chilipulver scharf abschmecken und 2/3 der Lauchzwiebeln unterheben.

Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Butter unter den gegarten Reis mischen und in große Schalen oder auf Teller geben. Hähnchenteile mit dem Ragout darüber geben. Mit Rest Lauchzwiebeln, Korianderblättchen und Ingwerstreifen bestreuen.

Christina Richon am 03. September 2018