



Kreolische Hähnchen Medaillons

Zutaten für ca. 4 Portionen

12 Hähnchen Medaillons
300g Basmati Reis
6 Stangen Staudensellerie
½ reife Ananas
400ml Geflügelbrühe
5 EL Olivenöl

je 3 EL Butter und Erdnussmus
je 2 EL Zitronen- und Limettensaft, Nussöl und
süß-saure Chili Sauce

1 EL Tomatenmark

1 TL Honig

½ TL Koriander Körner

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 Stück Ingwer

1 Lorbeerblatt

Salz, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Den Reis gründlich abbrausen.
- Koriander mörsern und in einem Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen.
- Reis dazu geben und ca. 7 Minuten verkochen.
- Den Reis anschließend in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen.
- Sellerie putzen, klein schneiden und das Selleriegrün hacken.
- Ananas schälen und in Stücke schneiden.
- Zitronensaft, Zucker, Curry, Chili, Salz, Pfeffer verrühren und das Nussöl sowie 3 EL Olivenöl unterrühren.
- Butter erhitzen und den Reis darin zugedeckt garen.
- Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, klein schneiden, in 2 EL Olivenöl andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Lorbeer, Limettensaft und Brühe dazugeben und aufkochen lassen.
- Nuss Mus, Tomatenmark und süßsaure Chili Sauce einrühren und die Sauce sämig kochen.
- Medaillons hinzugeben und bei geringer Hitze garen.
- Medaillons mit Reis, Salat, Sauce servieren und mit Selleriegrün garnieren.