

Exquisit Hühnchen mit fruchtiger Currysauce und Kokosnuss Reis

Ein Rezept von Andreas Antona vom Restaurant Simpson's, Kenilworth, Großbritannien.

Schwierigkeit (1-5):	4
Vorbereitungszeit:	5 Minuten
Kochzeit:	15 Minuten
Portionen:	2

Zutaten

Für das Hühnchen:

- 2 Brüste von Freilandhühnern
- 1 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- 50 g gesalzene Butter
- Butter 1 EL Sonnenblumenöl

Für den Kokosnuss Reis:

- 150 ml Kokosmilch
- 125 g Tilda Pure Basmati Reis

Für die Currysauce:

- 50 g Butter
- 1/2 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Ringe Ananas, abgossen und gewürfelt
- 1 kleine Banane, gewürfelt
- 1 fester Apfel, geschält und gewürfelt
- 2 EL Currypulver medium
- 1 EL Kokosraspeln
- 75 ml Hühner-Bouillon
- 75 ml Kokosmilch
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 50 g Sultaninen

Zubereitung

Für das Hühnchen:

1. Die Hühnchenbrust in große Stücke schneiden
2. Die Stücke leicht mehlen und würzen
3. Die halbe Butter in einem Topf schmelzen und das Hühnchen kochen, bis es goldbraun ist, das dauert 10 – 12 Minuten

Für die Currysauce:

1. Die andere Hälfte der Butter in einer großen Kasserole schmelzen und die Zwiebeln, Ananas, Bananen und den halben Apfel hineingeben.
2. Das Currypulver, Kokosraspeln, Kokosmilch und Bouillon hinzugeben. Aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, damit eine cremige Sauce entsteht
3. Die verbleibende Butter schmelzen und die Äpfel und Sultaninen 5 Minuten kochen, bis sie weich sind. Zur cremigen Currysauce geben

Für den Kokosnuss Reis:

1. Den Reis mit kaltem Wasser spülen. In einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Die Kokosmilch hinzugeben und 10 Minuten oder bis der Reis gekocht ist, kochen und dann abgießen
2. Den Reis auf einen Teller geben und mit Hühnchen und einem Klecks Sauce garnieren
3. Mit einer Tomate und Salat aus roten Zwiebeln servieren