

Hähnchenbrust mit Kokos-Pflaumen-Sauce

Mit indischem gelbem Reis mit Rosinen und Mandeln

- 500 gr. Filet von der Hähnchenbrust
- 3-4 Chilischoten
- Saft von einer halben Limone
- 250 gr. Rote Pflaumen
- 1 Dose Kokosmilch Gang 7
- 325 ml **Basmatireis Sheherazade** Gang 7
- 1 Beutel **Safranfäden von Fuchs** Gang 10
- 1/2 Beutel **Lebkuchengewürz von Fuchs** Gang 10
- 1 **Zimtstange von Fuchs** Gang 10
- 100 gr. Ghee oder **Aro Butterschmalz** Gang 10
- je 4 Esslöffel Mandelblättchen und Rosinen Gang 9
- **Fleur de Sel**, und Pfeffer a.d.M. Zucker
- Blüten von der Calendula (Ringelblume) Sprossen von Knoblauch und Porree
- 650 ml Wasser

Den Safran in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze leicht rösten, dann vom Herd nehmen und die Milch zugeben, gut verrühren und beiseite stellen.

Den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser spülen, bis das Wasser klar abläuft. Dann den Reis in kaltem Wasser 30 Minuten einweichen, dann in einem Sieb 30 Minuten abtropfen lassen.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Lebkuchengewürz und Zimt zugeben, umrühren, Reis hinein geben, umrühren, Rosinen und Mandeln zugeben unditerrühren. Wenn der Reis anzuhafte beginnt, das Wasser zugießen, salzen und unter Rühren zum Kochen bringen, dann den Safran und den Zucker unterrühren, den Deckel schließen und den Reis auf abgeschalteter Herdplatte etwa 20 Minuten ausquellen lassen, ohne den Deckel zu öffnen. Dann mit zwei Gabeln vorsichtig durchmischen.

Das Hähnchenbrustfilet in Stücke schneiden 2 x 2 cm. In dem Butterschmalz bzw. Ghee anbraten.

Die geachtelten roten Pflaumen hinzugeben und mit der Kokosmilch aufgießen und einreduzieren.

Abschmecken mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle.

Noch etwas Düsseldorfer Sommerlächeln dazu (Mischung aus Calendula Blütenblättern und den Sprossen) und dann.....