

● Vanille Hähnchen mit CHILLI INGWER SAUCE und Kokosmilchschaum

3/4 Glas CHILLI INGWER SAUCE
4 Hähnchenbrustfilets
2 EL weisser Balsamico
Saft und Schale 2er unbehandelter
Limetten
3 EL Rohrzucker
Mark von 2 Vanilleschoten
8 EL Erdnuss- o.- Sesamöl
1 geschälte Knoblauchzehe
1 EL Salz
1/2 Dose Kokosmilch
125g Schlagsahne



Hähnchenbrustfilets kalt abbrausen, trockentupfen und waagrecht in der Mitte nicht ganz durchschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Das Öl, den Limettensaft und die abgeriebene Schale (vorsichtig reiben, nur das Grün der Schale, sonst wird`s bitter), das Vanillemark, Salz, Knoblauch und den Zucker im Püriermixer zerkleinern und emulgieren, damit eine sämige Marinade entstehen kann. Nun das Hähnchenfleisch mit der Marinade in einen großen Gefrierbeutel füllen & kräftig durchkneten damit sich die Würze überall, auch in den Filets verteilt, gut verschliessen und mind. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Inzwischen die CHILLI INGWER SAUCE mit dem Stängel Zitronengras in einem kleinem Topf erwärmen und mit der Hälfte der Kokosmilch verrühren. Die restliche Kokosmilch mit der Schlagsahne zusammen mit dem Handrührgerät steif schlagen und beiseite stellen.

Die Hähnchenbrustfilets nun gut abtropfen lassen und in einer gußeisernen Pfanne portionsweise (am besten benutzt man gleich 2) von beiden Seiten ca. 6 Minuten braten

Nun einen CHILLI INGWER SAUCEN Spiegel auf große vorgewärmte Teller geben, die Filets darauf verteilen und mit der Kokosahne dekorieren. Dazu empfehlen wir eine kleine, bunte Salatbeilage und Basmatireis.