

## SATÉ VON DER MAISHÄHNCHENBRUST MIT GEMÜSECURRY UND BASMATIREIS

### Zutaten für 4 Personen

Für die Currysauce:

- \ 40 g Butter
- \ 70 g Zwiebelwürfel
- \ 30 g Zucker
- \ 100 ml Maracujasaft
- \ 250 ml Orangensaft
- \ Etwas Ingwer
- \ Etwas Kurkuma
- \ 1 TL Curry
- \ 3 g rote Currypaste
- \ 500 ml Kokosmilch
- \ 125 ml Gemüsebrühe
- \ 30 g Salz
- \ 25 g Speisestärke/Soßenbinder

Für das Gemüse:

- \ 100 g Staudensellerie
- \ 100 g gelbe Karotten
- \ 100 g orange Karotten
- \ 100 g Zuckerschoten
- \ 300 g Blumenkohl

Für den Reis:

- \ 300 g Basmatireis
- \ 600 ml Wasser
- \ 1 TL Salz

Für das Saté:

- \ 4 St. Maishähnchenbrust (800 g)
- \ Chilipaste
- \ Asia-Gewürz
- \ Sesam
- \ Etwas Öl zum Anbraten
- \ Holzspieße

## Zubereitung

Die Sauce:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Nun die Gewürze zufügen und mit Maracuja- und Orangensaft ablöschen. Den Sud auf die Hälfte einkochen.

Die Gemüsebrühe und die Kokosmilch zufügen (etwas Kokosmilch zurückhalten für die Speisestärke). Die Sauce 5 min bei kleiner Flamme köcheln lassen und mit Speisestärke andicken.

Das Gemüse:

1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Das Gemüse schälen und in feine Scheiben bzw. Stücke schneiden und im Salzwasser blanchieren (1-2 min abkochen). Mit kaltem Wasser abbrausen, abtropfen lassen und der Sauce begeben.

Der Reis:

600 ml Wasser mit 1 TL Salz aufkochen und den Basmatireis einrieseln, die Hitze reduzieren und 5 - 10 min ziehen lassen (Das Wasser sollte komplett vom Reis aufgenommen sein).

Saté:

Die Hähnchenbrust der Länge nach in 3 Teile schneiden, mit Chilipaste bestreichen und mit Asia-Gewürz würzen. In einer Pfanne von allen Seiten mit etwas Öl anbraten und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen, bis das Fleisch durchgegart ist. Anschließend mit Sesam bestreuen.

Anrichten:

Das Gemüse-Curry in einen tiefen Pasta-Teller geben, den Reis darauf drapieren. Die Hähnchenbrust mit einem Spieß versehen und an den Reis legen.