

Tamarinden-Hähnchen

Für 4 Portionen:

2 Knoblauchzehen, 3 El rote Currypaste

200 g Tamarindenmark (Glas)

1 Tl Zucker, Salz

2 doppelte Hähnchenbrüste mit

Haut und Knochen (à ca. 650-700 g)

1 Ananas, 125 g rote Zwiebeln

3 Zweige lila Basilikum

3 Zweige grünes Basilikum

1 Limette

2 El brauner Zucker

weißer Pfeffer, 2 El Öl

1. Knoblauch pellen, fein hacken und mit der Currypaste, dem Tamarindenmark, Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren.

2. Die Haut der Hähnchenbrüste mit einem sehr scharfen Messer kreuzweise leicht einritzen. Brüste mit der Würzpaste rundherum einreiben und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.

3. Die Ananas schälen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden.

Blätter beider Basilikumsorten abzupfen, in sehr dünne Streifen schneiden.

Limette auspressen, mit dem braunen Zucker verrühren. Alles in eine Schüssel geben, vermischen und ziehen lassen. Anschließend sehr leicht salzen und pfeffern.

4. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchenbrüste darin auf der Hautseite anbraten. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad 25 Minuten auf der 3. Einschubleiste von unten garen (Gas 2-3, Umluft 20-25 Minuten bei 175 Grad).

5. Hähnchen herausnehmen, kurz ruhen lassen. Fleisch vom Knochen trennen. In Scheiben geschnitten mit der marinierten Ananas servieren.

Zubereitungszeit 1:45 Stunden

