

Aus der Hado-Küche: Ein Geflügelrezept

Restaurant Services

Collo con Mole Poblano

für 4 Personen:

- 4 Hühnerbrüste (mit oder ohne Haut; von Tieren aus tiergerechter Haltung)
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 0,5 l Hühnerbrühe (Instant oder frisch)
- 80 g Mais- oder Dinkelmehl
- ½ TL Chili, gemahlen
- ½ TL Chilifäden
- 2 EL Maisöl
- 100 g gehackte Tomaten (frisch oder aus der Dose)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL geschälte Mandeln
- 2 EL Sesam
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Msp. Nelken, gemahlen
- ¼ TL Anissamen
- ¼ TL Zimt
- 40 g Zartbitterschokolade
- 1 EL brauner Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Pitahaya-Frucht
- 150 g Langkornreis
- 1 Limette: davon Saft und Abrieb
- 1 Bund Koriander, in Streifen geschnitten

Aus der Hado-Küche: Ein Geflügelrezept

Restaurant Services

Collo con Mole Poblano

Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig dünsten. Mais- oder Dinkelmehl darüber geben und mit der Hühnerbrühe angießen, gut umrühren. Tomatenwürfel dazu geben und 15 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Chili, Rosinen, Mandeln, Sesam, Nelken, Anis und Zimt dazu geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren und dann die Schokolade einrühren. Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Die Hühnerbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in Maisöl im Ofen bei 160 °C ca. 25 Minuten saftig braten.

Reis nach Empfehlung garen und mit Limettensaft und –abrieb und dem Koriander vermengen.

Die Hühnerbrust mit der Soße überziehen und mit dem Korianderreis servieren. Als Garnitur je Portion eine kleine Fruchtscheibe der Pitahaya und einige Chilifäden auf das Gericht dekorieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München