



Hier und heute

Hähnchen mit Walnusssoße, Safranreis und Berberitze

Mit einer Soße aus gesunden, aromatischen Walnüssen, Safranreis und Berberitze wird das Hähnchen von Spitzenköchin Julia Komp ein festlicher Genuss.

Das Rezept

von Julia Komp

Zutaten

- 2 Hühnerkeulen
- 1 EL Kurkuma
- Salz, Pfeffer
- 1 Gemüsezwiebel, fein geschnitten
- 200 g Walnüsse, geröstet und gemahlen
- 500 ml Geflügel- oder Entenfond
- 1 Spritzer Granatapfelsirup
- 1 TL Zimt
- eventuell ½ TL Zucker oder Dattelsirup
- 1 EL Entenfett oder Butter

Zubereitung

Die Hühnerkeulen salzen und mit Kurkuma einreiben. In Entenfett oder Butter goldbraun anbraten, herausnehmen.

Zwiebeln glasig anbraten, Walnüsse zugeben, leicht rösten. Mit Fond aufgießen, Granatapfelsirup, Zimt und Zucker zugeben. Keulen einlegen und bei 90 bis 95 °C ca. eine Stunde schmoren, bis das Fleisch zart ist. Fleisch herausnehmen. Soße mixen, durch ein Sieb streichen und leicht reduzieren. Die Soße sollte eine fast cremige Konsistenz haben, nussig und glänzend sein.

Zutaten für Safranreis mit Berberitze

- 2 Schalotten
- 20g Berberitzen
- 50 g Butter
- 200 g Basmatireis
- 300 ml Wasser
- Safran
- Kurkuma
- Salz

Tipp: Berberitzen kurz in lauwarmem Wasser waschen, damit sie nicht bitter schmecken. Danach gut abtropfen lassen.

Zubereitung

Den Basmati-Reis in einem Sieb gründlich waschen, bis das Wasser klar wird. Gut abtropfen lassen. Die Schalotten fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin glasig anschwitzen, nicht bräunen. Berberitzen und Gewürze zugeben. Die vorbereiteten Berberitzen kurz mit den Schalotten in der Butter mitschwitzen (ca. eine Minute). Kurkuma dazugeben und kurz anrösten. Den Safran mit etwas warmem Wasser anrühren und ebenfalls zugeben.

Den gewaschenen Reis in den Topf geben und kurz umrühren, damit er sich mit den Gewürzen verbindet. 300 ml Wasser hinzufügen und salzen. Einmal aufkochen lassen, bis das Wasser sprudelt. Hitze sehr klein stellen, Deckel drauf und zehn bis zwölf Minuten sanft garen, bis das Wasser vollständig absorbiert wurde.



Danach den Topf vom Herd nehmen und den Reis fünf Minuten ruhen lassen, damit er locker wird.

Alles zusammen anrichten und genießen.