

Tariyaki-Hühnchen

432

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Der Kokosreis ist besonders gut.

Zutaten: HUH
2 Knoblauchzehen,
30 g frischer Ingwer,
1 unbehandelte Orange,
60 ml Sojasoße,
100 ml Sherry (ersatzweise je 5 EL Brühe und Orangensaft),
2 EL Zucker,
1 Brathähnchen (etwa 1,2 kg)

REIS
1 Schalotte,
1 EL Öl,
250 g Wildreis-Mischung,
200 ml Kokosmilch,
Salz,
2 EL Kokosraspel,
1 EL Butter,
1 Orange,
1/2 Bund Koriander

Rezept: Für das Huhn:
Die Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Knoblauch, Ingwer und Orangenschale mit Sojasoße, Sherry und Zucker verrühren. Das Hähnchen in sechs Teile schneiden und zusammen mit der Marinade in einen großen Gefrierbeutel geben. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, marinieren lassen. Die abgetropften Hähnchenstücke (Marinade aufheben) in eine ofenfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 etwa 30 Minuten braten. Die Marinade auf die Hähnchenstücke gießen und weitere 15 Minuten braten.

Für den Reis:
Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Im heißen Öl glasig anbraten. Den Reis dazugeben und kurz andünsten. Die Kokosmilch, 300 ml Wasser und einen Teelöffel Salz dazugeben, einmal aufkochen und den Reis bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten ausquellen lassen, eventuell noch etwas Wasser hinzugeben. Die Kokosraspel in der Butter goldbraun braten. Den Koriander abspülen, trocken schleudern und die Blättchen abzupfen. Die Orange in Scheiben schneiden. Die Kokosraspel unter den fertigen Reis heben. Hähnchenstücke und Kokosreis mit den Orangenscheiben auf einem Teller anrichten und mit Korianderblättchen bestreuen.

Tipp
Den Bratensud aus der Form kurz mit dem Stabmixer aufmixen, als Soße servieren.