

Frisch gekocht
Mittwoch, 6. April 2016



Rezept von Konstantin Filippou

Hühner Kebab mit Pflaumen-Risoni

50 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

8 Hühner Filets, 1 roter Paprika, 4 Zweige Thymian, 250 g griechisches Joghurt, 50 g Harissa, 125 ml Olivenöl, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Chiliflocken, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 80 g blanchierte Mandeln, 750 ml Hühnerfond, 2 EL Butter, 2 EL Olivenöl, 270 g Risoni (Orzo)-Pasta, 1/2 TL Salz, 10 Dörripflaumen (entkernt und gehackt).

Zubereitung

Die Hühnerfilets in gleichmäßige Würfel scheiden. Paprika mit dem Sparschäler schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Hühnerbrust und Paprika abwechselnd auf Holzspieße stecken, mit Salz würzen.

Für die Marinade Harissa, Chiliflocken, Kreuzkümmel, Pfeffer und Olivenöl glatt rühren, zwei gerebelte Thymianzweige zugeben. Die Spieße damit einstreichen und 20 bis 25 Minuten marinieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Mandeln und die Pflaumen darin anschwitzen. Die Risoni zugeben und kurz mitrösten. Mit etwas Wasser und Hühnerfond aufgießen und weich kochen.

Die Hühnerspieße in Olivenöl mit den restlichen Thymianzweigen beidseitig scharf anbraten. Die verbliebene Marinade zugeben, mit etwas Hühnerfond aufgießen und 15 bis 20 Minuten schmoren. Zum Schluss mit Butter montieren.

Griechisches Joghurt mit Salz und Olivenöl glatt rühren und auf Teller streichen. Die Risoni darauf verteilen und die Hühnerspieße darauf setzen.