



Involtini vom Thai-Chili Hühnchen mit Kokoswürfel und feinem Fruchtreis

Rezept für 4 Personen

Für das Thai-Chili Hühnchen:

2 frische Hähnchenbrüste,
à ca. 250 g, ohne Fett
und Sehnen

2 junge Knoblauchzehen
1 Schalotte
25 g Ingwer
1 rote Peperoni
100 g frisches
Geflügelhackfleisch
1 Eiweiß
25 ml Sahne, eiskalt
feines Salz
1 Msp. Kümmel, gemahlen
Koriander a.d. Mühle
½ Schale Gartenkresse

10 ml Olivenöl zum
Einpinseln der Folien

Frischhaltefolie
Alufolie

Die Hähnchenbrüste flach aufliegend in dünne Scheiben zu kleinen Schnitzeln schneiden.

Danach die Frischhaltefolie mit Öl einpinseln und die Scheiben leicht übereinanderlappend auflegen. Erneut Frischhaltefolie auflegen und mit einem schweren Gegenstand flach klopfen, dabei keine Löcher entstehen lassen. Die obere Folie entfernen.

Knoblauch, Schalotten, Ingwer schälen und fein würfeln. Peperoni halbieren, entkernen und ebenso würfeln.

Das Geflügelhackfleisch mit Eiweiß, Sahne verrühren und kräftig mit Salz würzen.

Die Würfel zum Fleisch geben, verrühren und mit Kümmel, Koriander aus der Mühle, Gartenkresse abschmecken.

Die Füllung aufstreichen und mit Hilfe der Folie locker zu einer Roulade aufrollen. Anschließend ein entsprechend großes Stück Alufolie mit Olivenöl einpinseln, die Roulade ohne Frischhaltefolie vorsichtig darauf gleiten lassen und wie ein Bonbon eindrehen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-mail: tabledor@lafer.de

LA FER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



Danach auf dem vorbereiteten Grill bei 180 °C, indirekter Hitze geschlossenem Deckel 25-30 Minuten grillen. Anschließend die Folie entfernen und mit feinem Salz abschmecken.

Gelegentlich die Roulade drehen, damit sie gleichmäßig grillen kann.

Für die Kokoswürfel:

½ Kokosnuss
(ca. 150 g frisch geriebene Raspel)
50 g Ingwer
100 g brauner Rohrzucker
75 ml Wasser
Saft einer 1 Limette
½ TL Zimt, gemahlen
Chili a.d. Mühle
50 g getrocknete Kokosraspel

25 ml Pflanzenfett zum Einfetten der Eiswürfelbereiter

1 kleine Aluschale ohne Löcher, 22 x 15 cm
1 Eiswürfelbereiter mit 12 Kammern
1 grobe Reibe (Vierkantreibe)
1 Hammer

Die Kokosnuss mit einem Hammer aus der Schale brechen und das Fruchtfleisch mit der groben Reibe raspeln.

Den Ingwer schälen und fein würfeln
Den Zucker zusammen mit dem Wasser und Ingwer in der Aluschale bei direkter Hitze, geschlossenem Deckel leicht sirupartig reduzieren. Limettensaft, Zimt zugeben und mit Chili a.d. Mühle würzen. Danach die getrockneten, sowie frischen Kokosraspel einrühren und bei 180 °C direkter Hitze, geschlossenem Deckel 6-8 Minuten garen. Dabei gelegentlich rühren.

In der Zwischenzeit die Kammern des Eiswürfelbereiters mit Pflanzenöl einpinseln.

Sobald die Masse fertig ist, diese in den Eiswürfelbereiter füllen und erkalten lassen.

Danach einfach herausstürzen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-mail: tabledor@lafer.de

LA FER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



Für den Reis:

½ gelbe Zucchini
½ grüne Zucchini
1 Schalotte
2 junge Knoblauchzehen
100 g Cocktail-
Kirschtomaten
1 reife Mango

1 Stange Frühlingslauch
50 ml Erdnussöl

feines Salz
100 g Basmatireis
mit ca. 300 ml Wasser
am Vortag gekocht

½ Schale Gartenkresse
40 ml Olivenöl
1 große Aluschale,
ohne Löcher 34 x 23 cm

Die Zucchini der Länge nach vierteln und schräg in Stücke schneiden. Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Tomaten vierteln.

Die Mango mit einem Sparschäler rundherum abschälen. Nun die Mango bis zum Kern zuerst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und dann das Fruchtfleisch in Rauten schneiden.

Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Das Erdnussöl direkt, ohne Deckel erhitzen und den Knoblauch, Schalotten angrillen. Zucchini zugeben, 1-2 Minuten mitgrillen und mit Salz würzen. Danach den Reis zugeben, kurz mitschwenken und alle restlichen Zutaten zugeben.

Zum Servieren den fruchtigen Reis kreisrund auf die Teller geben und jeweils 3 Würfel Kokos versetzt daraufsetzen. Die beiden Rouladen in Tranchen schneiden und darauflegen. Mit feiner Gartenkresse und Olivenöl vollenden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-mail: tabledor@lafer.de

LA FER

TABLE D'OR

© Johann Lafer