

## SPICY CHICKEN MIT KAFFEE-MARINADE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und für später beiseitelegen.

Pouletbrüstchen in der Mitte durchschneiden. Alle Zutaten von Pfeffer bis und mit geröstetem Sesamöl miteinander vermengen. Knoblauch und Ingwer mit einer feinen Raffel zu der Marinade dazureiben. Die Marinade mit dem Poulet vermischen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Zwischenzeitlich die Süsskartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser weichkochen. Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie leicht braun wird (Nussbutter). Gekochte Süsskartoffeln begeben und zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brokkoli mit Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Diesen im Ofen bei 230°C 8 Minuten weich garen.

Spicy Chicken in einer Grillpfanne beidseitig je ca. 1-2 Minuten anbraten. Zusammen mit dem Süsskartoffelstock und dem wilden Brokkoli servieren. Getrocknete Tomaten darübergeben und mit Saft von 1 Limette beträufeln.

### EINKAUFLISTE

#### ZUTATEN POULET

- 600 G POULETBRUST
- 4 GETROCKNETE TOMATEN
- 1 TL PFEFFER, SCHWARZ, GEMAHLEN
- 2 TL PAPRIKAPULVER
- 1 TL CAYENNEPFEFFER
- 1 TL CURRYPULVER
- 1 TL CHILIPULVER, OPTIONAL
- 2 TL FLEUR DE SEL (ODER NORMALES SALZ)
- 1-2 TL KAFFEEPULVER
- ½ TL CHILIFLOCKEN OPTIONAL
- 2 + 1 LIMETTEN, SAFT
- 1 TL THYMIAN, GEHACKT
- 1 TL ESTRAGON, GEHACKT
- 1 EL TOMATENPÜREE
- 1 EL APRIKOSEN-THYMIAN-BALSAM-ESSIG
- 1 EL BALSAM-ESSIG, GESCHMACK NACH WUNSCH
- 2 EL SESAMÖL, GERÖSTET
- 1-2 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 INGWER, BAUMNUSSGRÖSSE
- 3-4 SÜSSKARTOFFELN (JE NACH GRÖSSE)
- 50 G BUTTER
- 12 KLEINE WILDE BROKKOLIS
- OLIVENÖL, ZUM MARINIEREN