

Tortilla mit Huhn, Mole und Guacamole

Zutaten für Huhn und Soße (für 3 Personen):

- 350 g Hähnchenbrustfilet
- 250 ml Geflügelfond
- 2 TL Butter
- 50 g Chili Ancho
- 100 g (aus der Dose) Chili Poblano
- 50 g (aus der Dose) Chili Chipotles
- 150 g Fleischtomaten
- 1 weiße Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 30 g gemahlene Mandeln
- 20 g ungesalzene Erdnüsse
- 3 Nelken
- 1 TL Zimt
- 10 g Anissamen
- 20 g gerösteter Sesam
- Pflanzenfett
- 20 g Sultaninen
- 0,5 Limette
- 500 ml Hühnerfond
- 50 g (90 % Kakaoanteil) Schokolade

Geflügelfond in einem Topf erhitzen und die Hühnerfilets darin circa 10 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Den Fond beiseitestellen. Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Alle Chilis mit Handschuhen klein schneiden und die Kerne nach Bedarf entfernen. In einer Pfanne mit hohem Rand etwas Butter erhitzen. Chilis kurz darin rösten. Aus der Pfanne nehmen und in warmem Wasser 30 Minuten einweichen. Abseihen und in einem Mixer pürieren.

Knoblauch und Zwiebel schälen und würfeln. Tomaten oben kreuzweise einritzen, mit kochend heißem Wasser übergießen und enthäuten. Mit Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne dünsten, anschließend im Mixer pürieren. Erdnüsse und Nelken in einem Mörser fein zerstoßen, mit den Mandeln vermengen und anschließend in einer separaten Pfanne mit Zimt, Anissamen und Sesam in Fett dünsten. Mit den Sultaninen in einen Mixer geben und pürieren.

Alle vorbereiteten und pürierten Zutaten in einen großen Topf füllen. Die Limette auspressen und den Saft hinzufügen. Mit dem Hühnerfond auffüllen. Die Schokolade fein hacken und in die Soße geben. 5 Minuten köcheln lassen und umrühren. Die Soße sollte leicht dicklich sein. Das Hühnerfleisch in einen Bräter geben und die Soße darüber gießen. 20-30 Minuten bei kleiner Flamme mit Deckel köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Zutaten für die Guacamole:

- 1 Avocado
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Koriander
- 0,5 Limette
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer

Avocado halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Koriander waschen und ebenfalls fein hacken. Mit der zerdrückten Avocado verrühren. Limette auspressen und den Dip mit Limettensaft, Cayenne-Pfeffer sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für das Anrichten:

- 0,5 Eisbergsalat
- 5 Radieschen
- 3 Mais-Tortillafladen

Tortillas bei 80 Grad (Ober-/Unterhitze) im Backofen erwärmen. Herausnehmen und das Huhn mit Mole darauf verteilen. Eisbergsalat und Radieschen waschen, klein schneiden und die Tortillas damit garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 11.03.2023

Koch/Köchin: Hendrik Teutenberg

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen