

# Hähnchenbrustfilet mit marinierten Datteln und Nuss Basmatireis mit Safranfäden und asiatisches Gemüse

---

## Rezept/ Zutaten (4 Personen)

### Fleisch

8 Hähnchenbrustfilets

8 Datteln

2 Baumnüsse

400 g Asiagemüse

### Reis

400 g Basmatireis

Safranfäden

50 g Butter

### Portweinsauce

2 EL Bratsaucengranulat

200 g Creme Fraîche

Salz, Pfeffer

1 Prise Ingwer

1 Prise Kardamom

½ TL Chilipulver

1 TL Honig

1 dl Portwein

Balsamico-Crème

## Zubereitung

Marinierte Datteln in Hähnchenfilet einrollen. Mit Zahnstocher aufspießen und kurz allseitig anbraten. Im Backofen bei 80 Grad weiter schmoren. Asiagemüse mit Butter andämpfen mit Bouillon und Sojasauce ablöschen.

Basmatireis in fettfreier Gemüsebouillon 15 Min. kochen. Dann zugedeckt auf die Seite stellen. Die Safranfäden mit Butter in den noch warmen Reis untermischen.

Bratfett mit Saucengranulat ablöschen. Gewürze, Creme Fraîche, Honig, Portwein dazugeben. Mit Balsamico-Crème und Chili abrunden. Mit kalter Butter einreduzieren.