



Diego Serratos

„Pollo en mole navideño“: Gezupftes Huhn mit mexikanischer Erdnusssauce und Drillingen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hühnerbrüste à 300 g, ohne Haut
3 Karotten
1 Liter Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Karotten klein schneiden. Hühnerbrüste in einem Topf mit drei Liter Wasser, Gemüsefond, Karotten mit Schale, Lorbeerblatt, Thymian und Zimt garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aus dem Sud heben und mit zwei Gabeln fein auseinanderzupfen. Den Sud für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Für die Erdnusssauce:

600 g geröstete und gesalzene Erdnuskerne
1 kleine Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
250 ml passierte Tomaten
200 g Chipotle-Chilis aus der Dose
8 getrocknete Guajillo-Chilis
4 Spekulatiuskekse
1 EL Agavendicksaft
1 TL getrockneter Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ca. 300 ml kochendes Wasser in eine kleine Schüssel geben und die getrockneten Guajillo-Chilis darin einweichen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden. Ca. 1 Liter des hergestellten Suds mit den gekochten Karottenstücken in einen Mixer geben. Knoblauch, Zwiebel, passierte Tomaten, eingeweichte Guajillo-Chilis, Chipotle Chilis, getrockneten Oregano dazugeben und alles zu einer feinen Sauce pürieren.

Erdnüsse und Kekse in einem Mörser zerkleinern und mit der hergestellten Sauce zusammen in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen. Das Hühnerfleisch dazugeben und alles gut vermengen. Mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken und erneut aufkochen lassen. Die Sauce dicklich einköcheln lassen.

Für die Drillinge:

6 Drillinge
6 Erdnüsse
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Drillinge waschen, halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch und Salz braten. Die Erdnüsse hinzufügen und schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.