



## Hähnchenbrust mit feinen Aromen und Amaranth-Quinoa-Plätzchen

### **Zutaten für vier Personen:**

4 kleine Hähnchenbrüste mit Haut  
1 Vanilleschote  
2 Messerspitzen gemahlene Ingwer  
Abrieb von 2 Limetten  
2 Messerspitzen Chiliflocken  
2 Messerspitzen Kardamom  
Salz  
2 EL Olivenöl

### Plätzchen:

300 g Kartoffelteig  
3 EL Amaranth (gepufft)  
2 EL Quinoa (bissfest vorgegart)  
1 EL Sesam geröstet  
2 EL gehackte Walnüsse  
2 Messerspitzen Kurkuma  
Salz, Pfeffer  
1 EL fein geschnittene Minze  
2 EL Oliven- oder Leinöl

### **Zubereitung: circa 25 Minuten (ohne Garzeit im Backofen)**

Von den Hähnchenbrüsten die Haut von der Seite zur Hälfte vorsichtig lösen. Das Mark der Vanilleschote, Chiliflocken, Ingwer, Kardamom und Limettenabrieb miteinander vermengen und gleichmäßig auf der Hähnchenbrust verteilen. Die Haut darüber ziehen und mit einem Zahnstocher verschließen.

Mit der Hautseite in eine Pfanne mit heissem Öl legen und kurz darauf wenden. Die Unterseite dezent salzen, zart anbraten und bei circa 130° C im Backofen rund 20 Minuten saftig garen.

Kartoffelteig mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit allen Zutaten gut vermengen. Kleine Plätzchen aus der Masse formen und in erhitztem Öl goldgelb ausbraten. Hähnchenbrüste auf flachem Teller anrichten, Amaranth-Quinoa-Plätzchen mit anlegen.