

Hähnchenbrust mit Aprikosensoße

1 Knoblauchzehe
1 Ingwer, ca. walnussgroß
400 g Hähnchenbrustfilets
1 Stange Zitronengras
1 Frühlingszwiebel
3 EL helles Sesamöl
6 EL helle (leichte) Sojasoße
2 EL Limettensaft
2 EL Aprikosenkonfitüre
1/2 TL Sambal Oelek
3 EL Pflanzenöl zum Braten
1 großes Stück Bananenblatt zum Servieren

Das Hähnchenfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken, und das Grün der Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Hälfte vom Ingwer, den Knoblauch und das Zitronengras zusammen mit dem Sesamöl und 3 EL Sojasoße verrühren, und darin die Hähnchenwürfel mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, marinieren. Für die Aprikosensoße den restlichen Ingwer, das Sambal Oelek, 3 EL Sojasoße und den Limettensaft sowie die Aprikosenkonfitüre verrühren und die grünen Frühlingszwiebelringe untermischen.

In der Pfanne das Öl erhitzen und die Hähnchenfleischwürfel unter Wenden garen, dabei am Ende etwas von der Marinade darüber träufeln.

Mit der Aprikosensoße auf einem Stück Bananenblatt servieren.