



## **Xinxim de Galinha com Camarão**

**Mathias Guthmann, [grandgourmand.de](http://grandgourmand.de)**

**Zubereitungszeit:** 1,5h

**Zutaten** für 6 Personen

- 800 G frische Hühnerbrust, am besten vom Maishuhn
- 4 Hühnerschlegel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln (falls nicht an Bord vorhanden, gehen auch herkömmliche Zwiebeln)
- 3 Chili-Schoten
- 5 frische Knoblauchzehen
- 2 EL Limonen-oder Zitronensaft
- 4 mittlere Tomaten, geschält und gewürfel
- 1 Tasse Dendê oder Palmöl (da gibt es auch Bio-Produkte)
- 1 EL Olivenöl zum Anbraten (ich mische das mit Dendê)
- Olivenöl nach Geschmack für die Marinade
- 100 G Erdnüsse, geröstet (ohne Waage: 2 Hand voll)
- 100 G Cashew, geröstet (ohne Waage: 2 Hand voll)
- 1 Bund frischer Koriander (oder Petersilie, das geht genau so gut, Koreander polarisiert ja auch oft)
- 100 G Dried Shrimp – eine Hand voll-(auch das darf der Smut weglassen wenn es nicht aufzutreiben ist)
- Frischer Ingwer, die Hälfte einer mittleren Knolle, gerieben oder in winzige Stücke geschnitten
- 2 Dosen Kokosmilch (normalerweise sind da 400 G drin)



- 800 G Riesengarnelen (gute TK Ware oder natürlich frisch, so etwas müsste doch möglich sein)

**Ohne Waage** würde ich sagen: mindestens 24 schöne große Garnelen, eher mehr, für die hungrigen Seeleute.

- Salz

### **Zubereitung:**

- Für das Huhn:

Schlegel von Haut und Sehnen befreien, die Keule am Gelenk brechen und jeweils in 2 Stücke schneiden. Dann die Brust in gleichmäßige Stücke schneiden, es sei dem Smut überlassen wie er das macht.

Ist er sparsam oder gar geizig, so wie *Lt. Comdr. Philip Francis Queeg* auf der *Caine*, dann nimmt er kleinere Stücke. Ist er eher großzügig, vielleicht so wie *Long John Silver* auf der *Hispaniola*, dann kann er der Mannschaft die volle Breitseite geben und schneidet größere Stücke.

- Für die Marinade eine der Knoblauchzehen zerdrücken, mit dem Saft von einer Limone, etwas Dendê und Olivenöl mischen, ein wenig salzen.
- Hühnerstücke in die Marinade geben und von allen Seiten gut damit einreiben. Lange muss das Geflügel nicht darin verweilen, es will ja nur mit der Limone, dem Knoblauch und dem Dendê Bekanntschaft schließen, daraus wird dann der Beginn einer wunderbaren Freundschaft.
- Frühlingszwiebeln (oder Zwiebeln) und Knoblauch klein schneiden. Im größten Topf den die Kombüse (bei Euch ist das wohl eher ein Pantry) hergibt, 2 EL Dendê-Öl und 1 EL Olivenöl auslassen und erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch zusammen mit dem Dendê schmoren.



- Koriander und/oder Petersilie klein schneiden, hinzufügen und alles schön umrühren. Rühren ist übrigens ein gutes Stichwort, das muss man immer wieder liebevoll machen.
- 8 Garnelen schälen, kleinschneiden und in den lustig köchelnden Sud geben.
- Nun Brust und Schlegel dazu geben und von allen Seiten munter anbraten. Wenn die Brust Farbe bekommen hat, herausnehmen und zur Seite stellen. *Vorsicht mit dem Schiffshund, der hat jetzt schon längst Lunte gerochen und ist nur mit eiserner Strenge aus der Kombüse zu vertreiben.* Kleiner Tipp: Geflügel vor dem Schmoren leicht mit Mehl bestäuben, das führt am Ende zu einer cremigeren Konsistenz. Schlegel bei niedriger bis mittlerer Temperatur ca. **40** Minuten leise köcheln lassen. Etwas Kokosmilch darf auch gleich mit rein. Mit Dendê abschmecken.
- Tomaten schälen, filetieren und hinzufügen
- Nun wird es Zeit etwas Malagueta (Chili) dazu zu geben, der Skipper sollte sich mit der Mannschaft absprechen, aber normalerweise haut ja so einen Seemann nichts um. 3 scharfe Schoten sollten reichen. Längs schneiden, die Kerne entfernen, dann würfeln und ab damit.  
Kleiner Tipp: Man kann die Schärfe etwas durch die Zeit beeinflussen, um so länger die Chilies mitköcheln um so schärfer wird es am Ende.
- Garnelen  
In der Zwischenzeit die restlichen Garnelen schälen und den Darm entnehmen. In der Pfanne wieder eine Mischung aus Olivenöl und Dendê erhitzen (oder auch nur Olivenöl), etwas Knoblauch passt auch noch in die gleiche Pfanne. Garnelen ca. 3-4 Minuten von allen Seiten braten, so dass sie noch etwas glasig bleiben, zur Seite stellen. Sie werden am Ende dazu gereicht.



- Ingwer reiben oder ganz klein schneiden, hinzufügen, vergessen Sie nicht, immer wieder abzuschmecken.
- Optional: Hälfte der Dried Shrimp hinzufügen (gemahlen)
- Erdnüsse und Cashews irgendwie klein kriegen und jeweils die Hälfte hinzufügen. Schön umrühren.
- Kokosmilch  
1 Dose hat üblicherweise 400 ML Inhalt. Zunächst den Inhalt einer Dose Kokosmilch hinzufügen, gegen Ende dann den die andere Dose. Jeder soll genug Sauce haben, um das Hühnchen, den Reis und die Shrimps reichlich damit zu versorgen.
- Hühnerbrust zurück in den Topf geben, umrühren. Temperatur auf kleinste Stufe und das Huhn noch einmal für 10-15 Minuten garen lassen.
- Restliche Kokosmilch, die gemahlene Nüsse und die restliche, kleingeschnittene Petersilie (oder Koriander) hinein geben.
- **Sofort mit dem Reis servieren.**

<http://www.grandgourmand.de>