

Coronation Chicken:

Coronation Chicken wurde erfunden für die Krönung im Juni 1953, von Rosemary Hume und Constance Spry, den Chefs der Kochschule Cordon Bleu. Seither hat es sich stark durchgesetzt, oft eingesetzt für Sommer-Essen und Hochzeiten. Das Rezept ist gut geeignet für große Gästezahlen und kann leicht serviert werden. Es kann gut mit Salaten kombiniert werden

Zutaten:

4 Hähnchenbrust-Filets	2 Teelöffel Curry-Paste, mild
1 Lorbeerblatt	2 Teelöffel Tomatenmark
1 kleine Zwiebel, in Ringen	Saft einer halben Zitrone
1 Möhre, in Scheiben	300 ml Majonäse
Salz, Pfeffer	150 ml Joghurt natur
4 Pfefferkörner	85 g getrocknete Aprikosen, in feinen Stückchen
1 Esslöffel Olivenöl	
2 Schalotten, fein gehackt	2 Esslöffel frische gehackte Petersilie

Zubereitung:

1 Die Hähnchenbrüste in einem großen Kessel platzieren mit Lorbeerblatt, Zwiebel und Möhre, mit Wasser bedecken und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz zufügen sowie die Pfefferkörner. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, Wärme reduzieren und sanft 20 bis 25 Minuten simmern. Vom Ofen nehmen und abkühlen lassen. 150 ml der Brühe aufbewahren für die Soße

2 Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten 2 bis 3 Min. garen, bis sie weich sind, aber nicht braun. Die Curry-Paste einrühren und eine weitere Minute kochen. Dann die übrig behaltene Brühe hinzufügen, das Tomatenmark und den Zitronensaft, 10 Minuten simmern lassen, bis die Soße eingedickt ist. Abkühlen lassen.

3 Die Hähnchenbrüste aus der Brühe nehmen, Haut abziehen und in Scheiben schneiden.

4 Majonäse und Joghurt mischen und in die Soße einrühren; die kleingeschnittenen Aprikosen zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen

5 Das Fleisch in der Soße wälzen, bis es allseits bedeckt ist, auf eine Servierplatte geben, mindestens eine Stunde stehen lassen. Mit Petersilie dekorieren

Marks & Spencer: „The British Cookbook“, Pamela Gwyther