Indisches Schnetzelhuhn mit Haselnusspilaw

2 Hähnchenbrüste
2 Zwiebeln, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 rote Paprika
1/2 Chilischote
1/2 TL Kardamom
1/2 TL Zimt
2 Msp Piment
2 Msp Nelken, gemahlen
2 Msp Kurkuma
2 EL Waldhonig
2 EL Apfelessig
3 Stangen Frühlingslauch
1 Schalotte, fein geschnitten
150 g Langkornreis
50 g Haselnüsse, gehackt
1/2 l Gemüsebrühe
Pfeffer, Salz
Olivenöl und Butter

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Paprika und Chili entkernen und fein würfeln. Frühlingslauch in feine Röllchen schneiden.

In einem Topf mit Butter die Schalottenwürfel glasig dünsten. Je 2 Msp Zimt, Nelken, Kardamom, Kurkuma und Pfeffer zugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Den Reis zugeben und ca. 20 Minuten in der Brühe garen. Zum Schluss die gerösteten Haselnüsse untermischen und den Reis mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Hähnchenbrüste schnetzeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl rundum anbraten. Dann herausnehmen und warm stellen. In der Fleischpfanne die gewürfelten Zwiebeln mit Paprika und Chili anschwitzen, Knoblauch zugeben und leicht rösten. Honig zugeben und diesen karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und je 2 Msp Kardamom, Zimt und Piment untermischen. Frühlingslauch und Fleisch dazugeben und noch einmal gut durchschwenken. Mit dem Haselnussreis anrichten.