

Rotes Thai-Curry mit Hühner-Brust-Streifen

Für 2 Personen

200 g Hähnchenbrustfilet	130 g thailändischer Duftreis	350 ml Kokosmilch
200 ml Wasser	100 g Thai-Auberginen	100 g Bohnen, grün
12 g Kokosraspeln	4 Mini-Maiskolben	2 Kaffir-Limettenblätter
1 Stange Zitronengras	1 EL Currypaste, rot	1 TL Chilifäden
0,5 EL Erdnussöl	0,5 EL Fischsoße	0,5 Bund Thai-Basilikum
Zucker	Salz	

Den Duftreis im Reiskocher mit 50 Millilitern Kokosmilch, 200 Milliliter Wasser, den Kokosraspeln und etwa einen Teelöffel Salz bissfest kochen. Das Erdnussöl in einem hohen Topf erhitzen, die Currypaste dazugeben und zwei Minuten bei mittlerer Hitze braten. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen, anschließend in Streifen schneiden, hinzufügen und unter Rühren köcheln lassen. Die restliche Kokosmilch hinzufügen und das Ganze weiter köcheln lassen. Die Auberginen vierteln. Die Bohnen, die Okraschoten und die Maiskolben halbieren. Die Limettenblätter zerdrücken und eine halbe Zitronengrasstange grob zerteilen. Das Gemüse mit den Limettenblättern und dem Zitronengras mit in den Topf geben und das Ganze zehn Minuten bei mittlerer Hitze garen. Anschließend die Limettenblätter und das Zitronengras entfernen. Mit der Fischsoße und Zucker abschmecken. Die Basilikumblätter abzupfen, dazugeben und das Ganze auf Tellern anrichten. Den Kokosreis in eine kleine Tasse füllen, neben das Thai-Curry stürzen und mit den Chilifäden garnieren.

Herminio Eschle am 28. September 2009