

Grünes Hähnchen-Curry mit Süßkartoffeln

Für 2 Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	500 g Süßkartoffeln	200 g Jasminreis
3 EL geröstetes Erdnussöl	2 EL grüne Thaicurry-Paste	250 ml Hühnerfond
250 ml ungesüßte Kokosmilch	4 Kaffirlimettenblätter	1 Zweig Koriander

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis mit der doppelten Menge Salzwasser zum Kochen bringen und den Reis darin bissfest garen. Die Süßkartoffeln schälen und in eine Auflaufform geben. Anschließend mit zwei Esslöffeln Öl beträufeln und im Backofen etwa 25 Minuten garen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in zwei gleich große Stücke schneiden. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Currypaste darin etwa zwei Minuten anbraten. Anschließend das Fleisch hinzufügen und eine Minute auf jeder Seite anbraten. Den Fond, die Kokosmilch und die Limettenblätter dazugeben und das Ganze etwa 15 min köcheln lassen. Die Süßkartoffeln aus dem Backofen nehmen. Die Korianderblätter abzupfen. Das Curry mit den Süßkartoffeln auf Tellern anrichten, mit dem Jasminreis servieren und mit den Korianderblättern garnieren.

Jenny Cornelius am 02. August 2010