

# Thailändisches grünes Curry mit Hähnchen

## Für 2 Personen

1 Hähnchenfilet à 175 g	100 g Basmatireis	2 Auberginen
1 kleine Zucchini	1 rote Zwiebel	1 Ingwer
1 Stange Zitronengras	2 Kaffirlimettenblätter	1 Bund Thai-Basilikum
4 TL grüne Currypaste	2 EL Fischsoße	400 ml Kokosmilch
250 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Reis in einen Topf mit Salzwasser geben und gar kochen. Die Möhren schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Auberginen waschen und halbieren. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Zucchini waschen und längs halbieren. Dann in Scheiben schneiden. Von dem Zitronengras die äußeren Blätter entfernen und die Stängel mit dem flachen Messer etwas zerklöpfen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Das Thai-Basilikum waschen und trocken tupfen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Danach in Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Fleisch hineingeben. Anschließend das Fleisch von beiden Seiten kurz anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Das geschnittene Gemüse in die heiße Pfanne geben und ebenfalls kurz anbraten. Mit der Kokosmilch und dem Gemüsefond ablöschen. Das Fleisch wieder hinzugeben. Die Fischsoße und das Thai-Basilikum ebenfalls hinzugeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen. Danach einen Deckel auf die Pfanne geben und alles zusammen 10 Minuten ziehen lassen. Den Herd dabei ausschalten. Anschließend das Zitronengras, die Limettenblätter und die Basilikumstiele aus dem Sud nehmen. Gegebenenfalls übrige Basilikumblätter von den Stielen abtrennen, klein hacken und unter das Curry rühren. Den Reis abgießen und abtropfen lassen. Abschließend das Curry mit der Fischsoße und dem Salz abschmecken. Das Curry auf einem Teller anrichten und zusammen mit dem Reis servieren.

Christina Pohl am 26. März 2012