

Fruchtiges Hähnchen-Curry in Kokos-Soße mit Duft-Reis

Für zwei Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	250 g Duftreis	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Mango	1 Ananas	100 g Sahne
200 ml Kokosmilch	50 g gesalzene Cashewnüsse	3 EL Garam Masala
3 EL Currypulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und klein schneiden. In die heiße Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Anschließend zusammen mit dem Currypulver und dem Garam Masala zum Fleisch in die Pfanne geben und kurz anbraten. Alles mit der Kokosmilch und der Sahne ablöschen. Ein Deckel auf die Pfanne geben und den Inhalt köcheln lassen. Eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen und die Cashewnüsse darin rösten. Den Reis zusammen mit dem Curry auf einem Teller anrichten, die gerösteten Cashewnüsse darüber steuern und servieren.

Jan Innerling am 28. November 2012