

Hähnchen-Brust-Curry mit würzigem Basmati-Reis

Für zwei Personen

400 g Hähnchenbrustfilet	200 g Basmatireis	1 rote Paprikaschote, klein
1 kleine Möhre	1 kleine Aubergine	100 g Zuckerschoten
1 Limette	1 kleine Zwiebel	1 Schalotte
4 Knoblauchzehen	1 Bund Basilikum	30 g Pinienkerne
50 g Parmesan	100 ml Sahne	400 ml Kokosmilch
400 ml Geflügelfond	3 EL Sojasauce	1 TL rote Currypaste
1 EL Butter	100 ml natives Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Schalotte sowie eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Butter erhitzen und beides darin anschwitzen. Den Reis zugeben, andünsten, mit dem Geflügelfond ablöschen und darin gar ziehen lassen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwei Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und zum Fleisch geben. Das Ganze mit der Sojasauce marinieren und einige Minuten ziehen lassen. Derweil die Paprika waschen, von den Scheidewänden sowie Kernen befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die Möhre schälen und in Stifte schneiden. Die Zuckerschoten putzen. Die Aubergine waschen, trocken tupfen, in dicke Scheiben schneiden und vierteln. Von der Kokosmilch 200 Milliliter mit der Currypaste vermengen und so lange erhitzen, bis sich ein Fettfilm bildet. Anschließend das Fleisch dazugeben und circa fünf Minuten anbraten. Die restliche Kokosmilch mit der Sahne in das Curry geben und alles gut vermengen. Zuletzt das Gemüse untermischen. Die Limetten halbieren, den Saft auspressen, das Curry damit abschmecken und zugedeckt weitere fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Das Curry abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten. Die Blätter vom Basilikum zupfen, waschen und trocken tupfen. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit dem Parmesan, dem Basilikum und den Pinienkernen pürieren. Das Pesto anschließend unter den Reis mischen. Das Curry zusammen mit dem Reis auf einem Tellern anrichten und servieren.

Jan Kaeten am 25. November 2013