

Rotes Thai Curry mit Kokos-Reis

Für zwei Personen

Für das Thai Curry:

300 g Hähnchenbrustfilet	1 Möhre	2 Thai-Auberginen
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	1 Zucchini
1 Stange Lauch	100 g Bambussprossen	100 g braune Champignons
1 rote Peperoni	2 Asia Chilischoten	1 Stange Zitronengras
2 getrocknete Chilischoten	1 Zwiebel	1 Limette
50 g Palmzucker	2 EL Sesamöl	200 ml Hühnerfond
100 ml Weißwein	400 ml Kokosmilch	2 EL Fischsauce
2 EL helle Sojasauce	1 EL rote Currypaste	6 Blätter Thai-Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Kokosreis:

200 g Basmatireis	200 ml Kokosmilch
-------------------	-------------------

Für den Kokosreis die Kokosmilch aufkochen und 200 Milliliter Wasser hinzufügen. Den Reis im Kokoswasser 15 Minuten ausquellen lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne das Sesamöl erhitzen. Die Currypaste dazugeben und anrösten. Das Fleisch dazugeben und anbraten und mit etwas Weißwein und dem Großteil des Fonds ablöschen. Nach und nach die Kokosmilch zugeben. Alles für fünf Minuten köcheln lassen. Die Möhre schälen, die Zwiebel und den Lauch abziehen. Das übrige Gemüse von den Enden befreien. Das gesamte Gemüse in Streifen schneiden. Den Palmzucker grob hacken. Das Gemüse zum Fleisch hinzugeben und alles zum Kochen bringen. Das Gemüse sollte bissfest bleiben. Mit der Fischsauce, der Sojasauce und dem Zucker abschmecken. Anschließend die Thai-Basilikumblätter, die Peperoni und das Zitronengras hinzufügen und eine Minute weiterkochen. Die Chilischoten kleinschneiden und je nach Belieben einstreuen. Etwas Schale von der Limette abreiben und die Hälfte der Limette auspressen. Das Gericht mit Limettenabrieb und etwas Saft abschmecken. Das Thai Curry mit dem Kokosreis auf Tellern anrichten, mit dem Koriander garnieren und servieren.

Nora Müller am 02. Februar 2015