

# Hähnchen-Brust als Panang Curry

**Für zwei Personen**

**Für das Panang Curry:**

300 g Hähnchenbrustfilet	2 EL Panang-Curry-Paste	400 ml Kokosmilch
2 EL Rohrzucker	3 EL Fischsauce	15 Kaffirlimettenblätter
1 Stange Limonengras	80 g geschälte, ungesalzene Erdnüsse	1 EL Erdnussbutter
2 rote Chilischoten	4 Blätter Thai Basilikum	100 g Basmati Reis
1 Zehe Knoblauch	1 Mohrrübe	50 g Parmesan
2 Cherrytomaten	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Reis, einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Reis auf niedrigster Stufe ziehen lassen.

Für das Panang Curry, das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen und in feine Stücke hacken. Anschließend das Hähnchen und den Knoblauch scharf anbraten. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen und drei Esslöffel Kokosmilch in die Pfanne geben. Dazu die Panang-Curry-Paste auf mittlerer Stufe in der Kokosmilch auflösen.

Die Chilischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Die Fischsauce, die Chilischoten und den Rohrzucker mit der restlichen Kokosmilch in die Pfanne geben.

Die Kaffirlimettenblätter waschen, den Stil abschneiden und halbieren. Die Kaffirlimettenblätter und das Limonengras mit in die Pfanne geben. Das Hähnchen und eine Prise Salz, ebenfalls in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Die Erdnüsse fein hacken und gemeinsam mit der Erdnussbutter ebenfalls in der Pfanne köcheln lassen.

Das Panang Curry auf Tellern anrichten und mit den Cherrytomaten, dem Thai Basilikum und dem Parmesan garnieren und servieren.

Claudio Halstenberg am 26. Mai 2015