

Fruchtiges Hähnchen-Curry mit Jasminreis

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

300 g Hähnchenbrust, ohne Haut	1 Ananas	100 g Cocktailtomaten
1 Stängel Zitronengras	1 TL Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ Limette
$\frac{1}{2}$ TL Fischsauce	200 ml ungesüßte Kokosmilch	1 TL Olivenöl

Für die Currypaste:

1 Stängel Zitronengras	1 frische Chilischote	1 Stück Ingwer (1 cm)
1 Knoblauchzehen	1 Paprikaschote, in Öl	1 TL Tomatenmark
1 Bund Koriander	2 frische Kaffirlimettenblätter	$\frac{1}{2}$ EL Fischsauce
1 EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	

Für den Jasminreis:

125 g Jasminreis	50 g Mandelsplitter	Salz
------------------	---------------------	------

Einen Topf mit 370 Milliliter Salzwasser aufsetzen.

Reis in Sieb waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend in Salzwasser etwa 25 Minuten gar kochen und danach noch fünf Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend unter Reis geben. Für Currypaste Enden und äußere Blätter vom Zitronengras entfernen und Stängel mit Messerrücken andrücken. Knoblauch und Ingwer schälen und Koriander abbrausen.

Zitronengras, Chili, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Paprikaschote, Tomatenmark, Limettenblätter, Fischsauce, Sojasauce und Sesamöl in die Moulinette geben und zu einer Paste mixen.

Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und in etwa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Tomaten waschen und Ananas in kleine Stücke schneiden. Zitronengras putzen, harte Blätter entfernen, waschen und sehr klein schneiden. Öl im Wok erhitzen, Currypaste einrühren und anbraten. Mit Kokosmilch aufgießen und bei starker Hitze aufkochen lassen. Zitronengras, Zucker, Fischsauce und einen Esslöffel Limettensaft hinzufügen und unterrühren. Hähnchenfleisch und Ananas dazugeben und offen für etwa fünf Minuten köcheln lassen. Tomaten dazugeben und heiß werden lassen.

Hähnchencurry mit Jasminreis in Schälchen anrichten und servieren.

Marlene Wichmann am 19. Oktober 2015