

Rotes Thai-Curry mit Hühnchen

Für zwei Personen

Für das Curry:

1 Hähnchenbrustfilet, à 250 g	1 rote Paprika	2 große Champignons
100 g Zuckerschoten	60 g Thai-Babyauberginen	20 cm Bambussprosse
2 Stängel Zitronengras	400 ml ungesüßte Kokosmilch	2 EL Fischsauce
4 EL rote Currypaste	1 EL gepresster Palmzucker	1 Bund Thai-Basilikum
6 Kaffirlimettenblätter	1 rote Chilischote	

Für den Reis:

100 g Basmatireis	Salz
-------------------	------

Den Reis in einem Topf mit Wasser und etwas Salz bei schwacher Hitze zehn Minuten ohne Deckel leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Für das Curry Fleisch waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Fischsauce in einer Schüssel marinieren. Eine Wokpfanne erhitzen. Von der Kokosmilch die obere Sahneschicht abnehmen, in die Wokpfanne geben, Currypaste unterrühren und kurz ruhen lassen. Anschließend restliche Kokosmilch hinzufügen und verrühren. Das marinierte Fleisch dazugeben und den Palmzucker unterrühren.

Paprika waschen, halbieren und entkernen. Champignons, Thaliauberginen und Zuckerschoten putzen und alles in kleine Stücke schneiden. Die Kaffirlimettenblätter seitlich jeweils bis zum Stängel einreißen und in den Wok geben. Zitronengras andrücken und zusammen mit dem geschnittenen Gemüse in den Wok geben. Die Bambussprossen in dünne kleine Streifen schneiden und hinzufügen. Chilischote halbieren, entkernen und in schräge Streifen schneiden. Blätter des Thai-Basilikums abzupfen und mit der Chilischote in den Wok geben, alles vorsichtig verrühren. Für den Reis nach Ablauf der Kochzeit diesen durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen und Topf zurück auf die Platte stellen. Sieb auf den Topf legen und Reis aufdämpfen lassen. Reis auf Teller geben, mit dem Curry anrichten und servieren.

Björn Börner am 25. Januar 2016