

# Thai-Curry mit Huhn, Paprika und Erdnuss-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Hähnchen:**

1 Hähnchenbrustfilet à 500 g    1 Knolle Ingwer    2 EL Pflanzenöl  
1 EL Sojasauce

**Für die Erdnuss-Sauce:**

1 EL rote Currypaste    1 EL Erdnussbutter    400 ml ungesüßte Kokosmilch  
1 EL neutrales Öl

**Für das Gemüse:**

8 Zuckerschoten    2 rote Paprikaschoten    1 kl. Glas Bambussprossen  
10 Maiskölbchen    3 Frühlingszwiebeln

**Für den Reis:**

500 g Jasminreis    1 Granatapfel    1 Zitrone (Saft, Abrieb)  
1 Limette (Saft, Abrieb)    1 Frühlingszwiebel    Salz

**Kurz vorm Anrichten:**

1 EL Fischsauce    1 Stiel Zitronengras    1 Zweig Thai-Basilikum  
1 TL brauner Zucker

**Für die Garnitur:**    1 Kästchen helle Kresse

**Für das Hähnchen:**

Den Ingwer schälen und feinschneiden. Hähnchenbrust abwaschen und trockentupfen. Das Fleisch mit je 1 EL Öl, Sojasauce und dem Ingwer gut vermischen und marinieren. Kurz ziehen lassen. Anschließend das Fleisch in einer beschichteten Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten und zur Seite stellen.

**Für die Erdnuss-Sauce:**

In einer großen Pfanne mit hohem Rand die Currypaste in Öl anrösten. Die Erdnussbutter unterrühren und schmelzen lassen. Mit Kokosmilch ablöschen.

**Für das Gemüse:**

Paprika putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Maiskölbchen gut abtropfen lassen und kleinschneiden. Paprika, Zwiebeln, Maiskölbchen und Bambussprossen in die Erdnussauce geben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zuckerschoten blanchieren.

**Für den Reis:**

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und ziehen lassen. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Zitronen- und Limettenabrieb über den Reis geben. Anschließend halbieren, Saft auspressen und jeweils einen Esslöffel zum Reis geben. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit den Granatapfelkernen unter den Reis mengen.

**Kurz vorm Anrichten:**

Zum Schluss das Fleisch in die Erdnussauce geben und kurz erhitzen.

Mit Zucker, Fischsauce und Zitronengras abschmecken. Thai-Basilikum abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Kurz vorm Servieren über dem Curry verteilen.

**Für die Garnitur:**

Thai-Curry mit Huhn, Paprika und Erdnussauce auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Marcel Wessels am 05. Februar 2018