

Grünes Thai-Curry mit Huhn und Garnelen

Für zwei Personen

Für die Paste:

3 Schalotten	4 Knoblauchzehen	3-10 grüne Thai-Chilis
50 g Thai-Ingwer	2 Zitronengras-Stangen	1 Kaffirlimette (Abrieb)
4 Korianderwurzeln	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 TL Garnelenpaste
4 TL Gewürzmischung		

Für das Curry:

4 filetierte Hähnchenschenkel (ohne Haut)	6 Riesengarnelen	150 g Zuckerschoten
150 g braune Champignons	1 EL Hühnerfond	6 EL Fischsauce
1 Dose Kokosnussmilch	5 Kaffirlimettenblätter	1 Stange Zitronengras
2 milde rote Chili	1 Limette (Saft, Abrieb)	1 Bund Thai-Basilikum
3 EL Kokosnussfett	Öl	40 g Palmzucker
1 TL Meersalzflöcken		

Für den Reis:

150 g Jasmin Reis	$\frac{1}{2}$ EL Kokosfett	1 Pandanusblatt
-------------------	----------------------------	-----------------

Für die Garnitur:

2 Eier (M)	2 milde rote Chilischoten	100 g Cashewkerne
------------	---------------------------	-------------------

Für die Paste: Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und grob zerhacken.

Koriander abrausen und trockenwedeln. Thai-Chilis, Thai-Ingwer, Zitronengras, Korianderwurzel und Koriander kleinschneiden. Mit der Gewürzmischung und der Garnelenpaste vermengen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Kaffirlimette waschen, trockentupfen und Abrieb dazugeben. Einen Schuss Wasser dazugeben und zu einer feinen Paste pürieren.

Für das Curry: Kokosnussfett in einem Gusseisen-Topf erhitzen. Paste dazugeben und unter Rühren für ca. 5 Minuten braten.

Zitronengras zerstoßen. Chilis der Länge nach spalten. Thai-Basilikum abrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden.

Hühnerschenkel halbieren und in die Pfanne geben. Einige Minuten mit der Paste braten, dann die Kokosmilch zusammen mit dem Fond, Kaffirlimettenblättern, roten Chilis, Zitronengrass-Stange und Palmzucker dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen und mit Fischsauce abschmecken. Solange köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. Dann die Garnelen zur Pfanne geben und gar kochen. Zum Schluss den Thai-Basilikum unterrühren.

Champignons und Zuckerschoten putzen. Gemüse kurz in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Limette waschen, trockentupfen und den Abrieb dazugeben. Halbieren, Saft auspressen und auch dazugeben. Zum Schluss das Gemüse unter das Curry geben und mit Salzflöcken bestreuen.

Für den Reis: Reis waschen und zusammen mit dem Pandanusblatt, Kokosfett, Salz und Wasser in einem Topf zum köcheln bringen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen und dann das Wasser abgießen. Reis einige Minuten abdampfen lassen und mit einer Gabel auflockern.

Für die Garnitur: Ei für 6 Minuten kochen. Pellen und halbieren. Öl in eine Pfanne geben und Cashewnuss-Kerne gold-braun braten. Chilis in feine Ringe schneiden.

Curry in einer kleinen Schale anrichten, mit Thai-Basilikum, Chilis und Cashewnuss-Kernen garnieren und das Ei dazugeben.

Die Schale auf den Servierteller mit dem Reis anrichten.

Michelle Ghofrani am 31. Januar 2019