

Thai-Curry mit Hähnchen, Basmati und Prik Nam Pla

Für zwei Personen

Für das Curry mit Hähnchen:

150 g Hähnchenbrust	10 Zuckerschoten	5 Champignons
1 Packung Pak Choi	1 Knoblauchzehe	100 ml Kokosmilch
2 TL Zitronengraspaste	2 EL rote Currypaste	100 ml Geflügelfond
2 EL Fischsauce	4 Blättchen Thai-Basilikum	Brauner Zucker
Kokosöl	Salz	

Für den Reis:

75 g Basmatireis	50 ml Kokosmilch	400 ml Gemüsefond
------------------	------------------	-------------------

Für die Chilisaucen:

1 Knoblauchzehe	1 rote Thai-Schalotte	3 rote Thai-Chilis
3 grüne Thai-Chilis	$\frac{1}{2}$ Limette	1,5 EL Fischsauce
$\frac{1}{2}$ TL Zucker		

Für die Garnitur:

2 Zweige Koriander

Für das Curry mit Hähnchen:

In einer Pfanne das Kokosöl auf mittlerer Hitze erwärmen. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden, darin anbraten und Currypaste hinzufügen. Kokosmilch hinzugeben.

In der Zwischenzeit Champignons putzen und schneiden. Zuckerschoten und Pak Choi waschen, trockentupfen und schneiden.

Die Hälfte des Geflügelfonds und der Kokosmilch zum Hähnchen geben und gut verrühren. Champignons, Pak Choi und Zuckerschoten dazugeben. Zitronengraspaste zum Curry geben und alles mit Fischsauce und Zucker würzen. 3-5 Minuten sanft köcheln lassen, bis alles gar gegogen ist. Ggfs. noch mehr Geflügelfond oder Kokosmilch dazugeben. Thai Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, kleinschneiden und beim Anrichten über das Curry streuen.

Für den Reis:

Reis in Fond und Kokosmilch kochen.

Für die Chilisaucen:

Schalotten und Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Chilis der Länge nach aufschneiden und auch in dünne Scheiben schneiden. Limette waschen, trockentupfen, zwei dünne Scheiben der Limette abschneiden und bei Seite stellen. Den Rest der Limette auspressen. Fischsauce mit Limettensaft und Zucker mischen, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Nun Chilis, Knoblauch, Schalotten und Limettenscheiben miteinander zu der Fischsaucen-Mischung geben.

Dip in einem kleinen Schlüsselchen bereitstellen.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter leicht abzupfen.

Reis und Curry mit dem Koriander anrichten und den Chili-Dip in einem Schlüsselchen separat dazu reichen. Das Gericht servieren.

Kim Nadja Murr am 22. März 2021