

# Grünes Hähnchen-Curry mit Jasminreis

## Für zwei Personen

### Für das Thai Curry:

100 g Hähnchenbrustfilet	250 g Hähnchenschenkel	3 Thai-Auberginen
3 Erbsenauberginen	1 Limette	1 kleine rote Zwiebel
2 EL Fischsauce	2 EL grüne Thai-Currypaste	400 ml Kokosmilch
100 ml Hühnerfond	1 Zweig Thai-Basilikum	4 Kaffir-Limettenblätter
2 TL Palmzucker	1 EL Sesamöl	

### Für den Hühnerhaut-Chip:

1 EL Sesamöl	1 TL 5-Spice-Gewürz
--------------	---------------------

### Für den Reis:

100 g thailänd. Jasminreis	2 EL Sesamöl	1 Kaffir Limettenblatt
1 Prise Salz		

### Für das Thai Curry:

Die Thai-Auberginen für einige Minuten in Salzwasser einlegen.

Zwiebel abziehen, fein hacken und mit Currypaste und etwas Kokosmilch in einer Pfanne mit Sesamöl erhitzen. Alles eine Minute unter ständigem Rühren anbraten. Die restliche Kokosmilch und Fond zufügen und zum Kochen bringen.

Hühnerhaut vom Fleisch vorsichtig lösen und für den späteren Gebrauch beiseitelegen. Dann Hähnchenschenkel-Fleisch vom Knochen schneiden und mit Limettenblätter unter Rühren in die Pfanne geben, damit sie sich mit der Flüssigkeit verbinden. Alles 15 Minuten köcheln lassen. Thai Auberginen und Erbsenauberginen vom Strunk befreien. Thai- Auberginen achteln und hinzugeben. Erbsenauberginen ungeschnitten dazugeben.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Stiele abschneiden und nur diese hacken. Zum Curry geben und die Blätter für die Garnitur verwenden.

Limettenschale abreiben, Limette anschließend halbieren, Saft auspressen und auffangen. Saft und Abrieb mit Fischsauce und Zucker in die Pfanne geben und gut umrühren. Hähnchenbrust zehn Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

### Für den Hühnerhaut-Chip:

Abgelöste Hühnerhaut (s.o). in Sesamöl von beiden Seiten scharf und knusprig anbraten. Mit 5-Spice-Gewürz würzen, ein Backpapier auf die Hühnerhaut legen und mit einem Topf beschweren. Etwas braten lassen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Reis:

Reis in einem Topf mit Sesamöl und 180 ml Wasser, einer Prise Salz und dem Kaffir-Limettenblatt gar kochen.

Für die Garnitur 2 Zweige Thai-Basilikum 2 rote Chilischoten 1 Frühlingszwiebel 1 TL Lemon-Ingwer-Gewürzöl .

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden.

Chilis klein schneiden. Curry mit Basilikum, Frühlingszwiebel und Chili garnieren und mit dem Gewürzöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Jehle am 19. Juli 2021