

Thai-Hähnchen-Ravioli im Kokos-Sud mit Gemüse-Streifen

Für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Weizenmehl, Type 405 50 g doppelt gemahl.Hartweizengrieß 2 Eier
1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

150 g Hähnchenbrustinnenfilet ½ Stange Lauchzwiebel 5 g Ingwer
2 EL ungesalzene Erdnüsse 1 Stange Zitronengras 1 TL Tomatenmark
1 EL Erdnussöl 2 TL Sojasauce 60 ml Kokosmilch
1 TL Thai-Curry-Pulver

Für die Ravioli:

Mehl Salz

Für die Gemügestreifen:

1 dicke Karotte 10 Zuckerschoten Eiswasser, Salz

Für den Kokossud:

400 ml Kokosmilch ½ Zwiebel ½ Knoblauchzehe
30 ml trockener Weißwein 1 Stange Zitronengras 20 g Ingwer
½ Peperoni 1 Limette (Saft, Abrieb) 1 EL Erdnussöl
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL ungesalzene Erdnüsse 1 Zweig Koriander

Für den Teig:

In einer Schüssel das Mehl und den Hartweizengrieß geben und eine Mulde bilden. Eier hineingeben und bei Bedarf etwas Olivenöl hinzufügen. Nudelteig mit einer Küchenmaschine mit Knethaken oder mit den Händen solange kneten bis er glatt und geschmeidig ist. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ein paar Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Erdnüsse hacken. Filets unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebel waschen und ebenfalls klein schneiden. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch rundherum braun anbraten. Lauchzwiebelringe zum Fleisch geben und mit anschwitzen. Currypulver, Tomatenmark und Abrieb vom Ingwer hineingeben und ebenfalls 2 Minuten mit anschwitzen.

Kokosmilch, Sojasauce, Zitronengras und die gehackten Erdnüsse dazugeben und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Raviolifüllung in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Für die Ravioli:

Mit der Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Füllung mit gleichem Abstand auftragen und die Ränder mit Wasser bepinseln. Eine weitere Teigplatte auf die Füllung legen und leicht andrücken und mit einem Ausstecher vorsichtig lösen. Ravioli im gesalzenem und siedendem Wasser 6 Minuten garen.

Für die Gemügestreifen:

Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten putzen und Enden entfernen. Karottenstreifen und Zuckerschoten 1 Minute im gesalzenem Wasser blanchieren und kühl abschrecken. Zuckerschoten nun auch in feine Streifen schneiden.

Für den Kokossud:

Zwiebel abziehen und vierteln. Peperoni halbieren und die eine Hälfte in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und die eine Hälfte grob hacken.

Ingwer putzen und in Scheiben schneiden. Zitronengras vierteln und kurz mit einem Handschlag andrücken.

In einem Topf das Erdnussöl erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Peperoni und Zitronengras anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Limettenschale abreiben und den Saft auspressen und dazugeben. Nun mit der Kokosmilch aufgießen und 10 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Inhalt durch ein Sieb geben und den übrigen Sud mit einem Pürierstab kurz aufschlagen/schäumen. Nun noch etwas salzen und bei Bedarf pfeffern.

Für die Garnitur:

Erdnüsse rösten. Erdnüsse und Koriander hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Riccarda Schröter am 22. November 2021