

# Thai-Curry mit Curry-Paste, Hühnchen und Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Curry-Paste:**

1 rote Zwiebel	10 Knoblauchzehen	4 Korianderwurzeln
3 Stangen Zitronengras	3 cm Galgant	1 Kaffir-Limette
6 Kaffir-Limettenblätter	2 TL Garnelen-Paste	1 EL Pfefferkörner
2 EL Koriandersamen	2 EL Kreuzkümmelsamen	1 TL gemahl. Kardamon
2 Sternanis	10 Nelken	1 Zimtstange
10 getrock. Chilischoten	Muskatnuss	Pflanzenöl

**Für das Thai-Curry:**

300 g Fleisch vom Hühnerschenkel	3 festk. Kartoffeln	3 Thai-Auberginen
5 frische Babymaiskolben	1 rote Paprikaschote	2 Lauchzwiebeln
1 Zwiebel	3 cm Ingwer	3 Limetten
400 ml Kokosmilch	200 ml Gemüfefond	2 EL Curry-Paste
3 EL Fischsauce	1 Stange Zitronengras	4 Kaffir-Limettenblätter
1 Bund Koriander	1 Bund Thai-Basilikum	1 EL brauner Zucker
Pflanzenöl		

**Für die Curry-Paste:** Die Chilischoten waschen, längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und einweichen lassen. Pfefferkörner, Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, Muskatnuss, Sternanis, Nelken und Zimtstangen in einer Pfanne ohne Öl anrösten und danach in einem Mixer zerkleinern. Kaffir-Limette waschen, die Schale abreiben und auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Stücke schneiden. Korianderwurzeln und Zitronengras waschen und in Stücke schneiden. Galgant schälen und in Stücke schneiden. Alle Zutaten inklusive der eingeweichten Chilischoten, den Kaffir-Limetten-Blättern, der Garnelen-Paste und dem gemahlene Kardamon zu den Gewürzen in den Mixer geben und so lange mixen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Mit Öl angießen, wenn die Masse zu trocken erscheint.

**Für das Thai-Curry:** Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. Das Huhn abrausen, trockentupfen und ebenfalls in 1 cm Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen und achteln. Thai-Aubergine waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Maiskölbchen, die Paprika und die Lauchzwiebeln waschen und in grobe Stücke schneiden. Ingwer schälen und wie Limettenblätter fein hacken. Zitronengras in 3 große Stücke zerteilen und mit der flachen Messerseite andrücken. Öl im Wok erhitzen und die selbstgemachte Curry-Paste dazu geben. Sobald sie anfängt einen angenehmen Duft zu verbreiten, das Huhn dazu geben und anbraten. Nach ca. 5 Minuten Babymais, Limettenblätter, Ingwer, Kokosmilch, Gemüfefond, Zucker, Zitronengras und Fischsauce dazu geben. Nach 10 Minuten die Aubergine, Paprika, Kartoffeln und die Lauchzwiebeln hinzugeben. Alles einkochen lassen, bis die Sauce schön sämig wird. Limetten waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Thai Basilikum und Koriander abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Kurz vor dem Servieren Zitronengras entfernen, mit Limettensaft abschmecken und gehackte Kräuter darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Denis Küper am 21. Februar 2022