

# Gelbes Curry mit Curry-Paste, Jasminreis, Hähnchen-Brust

## Für zwei Personen

### Für die Currypaste:

3 kl. rote getrock. Thai-Chilis	3 Schalotten	4 Knoblauchzehen
2 Kurkumawurzeln, ca. 5 cm	1 Stück Galanga, ca. 4 cm	1 kleine Stange Zitronengras
1 TL Koriandersamen	1 TL gelbe Senfsamen	1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Bockshornkleesamen	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 TL Salz

### Für das gelbe Curry:

2 EL Currypaste	1 Möhre	1 Bund wilder Brokkoli
1 Knolle Lotuswurzel	1 reife Mango	4 braune Champignons
$\frac{1}{2}$ Limette	2 Zweige Koriander	2 Zweige Thai-Basilikum
400 g cremige Kokosmilch	2 EL geröstetes Sesamöl	1 EL brauner Zucker
Salz		

### Für das Fleisch:

2 Maishähnchenbrustfilets	2 Eier	4 EL Pankomehl
4 EL Kokosraspeln	4 EL Mehl	Öl, Salz, Pfeffer

### Für den Jasminreis:

120 g Jasminreis	1 Prise Salz
------------------	--------------

<b>Für die Garnitur:</b>	50 g ungesalzene Erdnüsse
--------------------------	---------------------------

## Für die Currypaste:

Die Chilis klein schneiden und ca. 30 Minuten in Wasser einweichen lassen.

Schalotten, Knoblauch, Kurkuma und Galanga abziehen bzw. schälen und grob zerkleinern. Den braunen Teil vom Zitronengras abschneiden und verwerfen, den hellen und frischen Teil in feine Ringe hacken.

Koriandersamen, Senfsamen, Kreuzkümmelsamen und Bockshornkleesamen in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die eingeweichten Chilis abtropfen lassen und mit dem Salz zu einer Paste im Mörser stampfen. Frische Zutaten nach und nach dazugeben und weiter zermörsern. Die gerösteten Samen und Zimt hinzugeben und zu einer homogenen Masse zerstampfen.

## Für das gelbe Curry:

Möhre schälen, in Scheiben schneiden (oder hobeln), wilden Brokkoli in mundgerechte Stücke einkürzen, Lotuswurzel in Scheiben schneiden, Mango schälen und in grobe Würfel schneiden und Champignons vierteln. Currypaste in dem Sesamöl anbraten und mit der Kokosmilch ablöschen. Zunächst das Gemüse hinzufügen und kurz mitköcheln lassen (ACHTUNG: nicht übergaren, alles muss bissfest bleiben). Zucker unterrühren bis dieser sich aufgelöst hat. Bei Bedarf nachsalzen und ggf.

mit der Limette an der Säure arbeiten. Zum Schluss Mangostücke, gehackten Koriander und gehackten Thai-Basilikum (beides dezent einsetzen, da sonst zu dominant) hinzufügen, nur ganz kurz der Hitze aussetzen.

Von der Hitze nehmen und anrichten.

## Für das Fleisch:

Filets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und Panierstraße aufbauen. Erst Mehl, dann Eier (leicht salzen und pfeffern) und danach Pankomehl mit Kokosraspeln im Verhältnis 3:1 in Schälchen geben.

Filets mehlieren, durch das Ei schwenken und im Anschluss in der Panade wälzen, bis sie allseitig bedeckt sind.

In der Fritteuse oder Pfanne ausfrittieren, dass sie goldbraun sind und innen noch schön saftig.

**Für den Jasminreis:**

Reis in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und mit den Händen waschen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis das Wasser klar bleibt.

Reis in einen Topf geben und mit 1,5 fachen Menge Wasser befüllen.

Herd auf höchste Stufe stellen und Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, Hitze auf mittlere Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Im Anschluss Topf von der Hitze nehmen, aber den Deckel für weitere 10 Minuten geschlossen lassen. Dann den Reis mit einer Gabel auslockern.

Der Reis benötigt kein Salz, sollte Salz gewünscht sein einfach beim Kochvorgang nach Belieben hinzufügen.

**Für die Garnitur:**

Erdnüsse ohne Öl leicht anbraten (nicht zu dunkel werden lassen). Im letzten Schritt Erdnüsse zerhacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Klösges am 13. Juni 2022