

Rotes Thai-Curry mit Curry-Paste und Hähnchen

Für zwei Personen:

Für die Currypaste:

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	4 getrock. rote Chilischoten
40 g Galgant	6 Korianderwurzeln	3 Stängel Zitronengras
1 Kaffirlimette	$\frac{1}{2}$ TL Garnelenpaste	1 TL Koriandersamen
1 TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner	1 TL Salz

Für das Curry:

400 g Hähnchenbrust	4 grüne runde Auberginen	4 lila Thai-Auberginen
1 Baby Pak Choi	5 Shiitake	1 frische rote Chilischote
4 Kaffirlimettenblätter	250 ml Kokosmilch	200 ml Geflügelfond
2 EL Fischsauce	2 EL Sojasauce	1 EL Kokosblütenzucker

Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Thai-Basilikum

Für die Currypaste: Die Chilischoten in 100 ml heißem Wasser einweichen.

Die trockenen Gewürze in einer elektrischen Mühle zu Pulver mahlen und in eine Schale füllen. Das Ende des Zitronengrases, sowie die äußere Hülle entfernen.

Mehrmals längs teilen und danach fein hacken.

Galgant schälen, in Scheiben schneiden und fein hacken.

Korianderwurzeln unter fließendem Wasser waschen, abbürsten und fein hacken. Von der Kaffirlimette ein daumengroßes Stück abschälen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Je feiner man die einzelnen Zutaten hackt, umso leichter lässt sich später die Paste herstellen. Man kann also auch einen Multi-Zerkleinerer nutzen.

Die eingeweichten Chilischoten mit einer Schere kleinschneiden und zusammen mit dem Einweichwasser in einen Mixbehälter füllen. Die trockenen Gewürze und gehackten Zutaten hinzufügen. Außerdem Salz und Garnelenpaste hineingeben. Alles zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für das Curry: Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.

Thai-Auberginen waschen, den Stiel abschneiden und anschließend vierteln. Sofort in kaltes Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

Kokosmilch öffnen und mit einem Löffel den festen Bestandteil entnehmen. In einem Schmortopf oder Wok auf mittlerer Stufe erhitzen, dabei die Currypaste von oben hineingeben. 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren braten, bis die Currypaste angenehm duftet. Jetzt die Hälfte des Fonds hinzufügen und mit der Currypaste gut verrühren. Pilze und Pak Choi waschen, schneiden und hinzufügen. Chili hacken und dazugeben. Restliche Zutaten ebenfalls hinzugeben und das Curry langsam zum Kochen bringen. 3-4 Minuten leise köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. An der Oberfläche sollte sich etwas Kokosöl absetzen, dann ist es fertig. Sollte das Curry zu dick sein, noch etwas von dem restlichen Fond hinzugeben. Mit Salz, Fischsauce, Sojasauce und Kokosblütenzucker abschmecken.

Es sollte scharf, etwas salzig und nur ganz leicht süß sein.

Für die Garnitur: Thai-Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und über das Curry streuen.

Bastian Gremerich am 03. April 2023