

Maishähnchen-Brust mit Pilz-Curry und Basmati

Für zwei Personen

Für die Maishähnchenbrust:

2 Maishähnchenbrüste à 150 g	2 Knoblauchzehen	1 Limette
1 EL Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pilz-Curry:

125 g Shiitake	80 g Buchenpilze	100 g Zuckerschoten
2 Lauchzwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Limette, Saft
50 g Butter	200 ml unges. Kokosmilch	100 ml Geflügelfond
1 EL Sesamöl	1 EL rote Currypaste	1 Stange Zitronengras
1 Bund Thaibasilikum	Salz	

Für den Basmati:

120 g Basmati	Salz
---------------	------

Für die Maishähnchenbrust:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrüste in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und andrücken.

Limette heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Beides zusammen mit Butter und den Hähnchenbrüsten in eine ofenfeste Form geben und im Backofen etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für das Pilz-Curry:

Currypaste mit Öl erhitzen. Kokosmilch, Fond, Stiele des Thaibasilikums und angestoßenes Zitronengras dazugeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Basilikumblätter zur Garnitur beiseitelegen. Shiitake, Buchenpilze und Lauchzwiebeln putzen und klein schneiden. Zuckerschoten waschen, Fäden ziehen und halbieren. Alles in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Currysauce durch ein Sieb abgießen und mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Für den Basmati:

Basmati in 240 ml gesalzenem Wasser gar kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Stapf am 12. Oktober 2023