

Fernöstliche Hühner-Leber mit Curry-Paste, Basmati-Reis

Für zwei Personen

200 g Hühnerleber	200 g Basmatireis	8 rote Schalotten
8 rote Chilischoten	2 Knoblauchzehen	20 g Ingwer
1 Zitronengras	1 Bund Koriander	1 EL Koriandersamen
1 TL Kuminsamen	500 ml Geflügelfond	125 ml Speiseöl
1 EL Fischsauce	2 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und den Basmatireis darin garen. Nun die Leber säubern. Einen Topf mit Wasser füllen und erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Danach die Leber in dem Wasser pochieren und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Nun die Koriander- sowie die Kuminsamen in einer Pfanne anrösten und danach in einem Mörser fein mahlen. Für die Currypaste die Chilischoten zunächst in Wasser einweichen. Nach einiger Zeit herausnehmen, der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und in den Mixer geben. Danach eine Schalotte abziehen und fein hacken. Nun den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Danach das Zitronengras ebenfalls hacken. Die Schalotte, drei Esslöffel des Knoblauchs, drei Esslöffel des Ingwers und einen Esslöffel des Zitronengrases ebenfalls in den Mixer geben. Mit einer großen Prise Salz, einem Esslöffel der gemahlene Koriandersamen und einem Teelöffel der gemahlene Kuminsamen würzen und gut durchmischen. Im Anschluss das Öl in einem Topf erhitzen. Danach sechs Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden und goldgelb in dem Öl frittieren. Nun etwa ein Drittel der Schalottenringe herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die vorher zubereitete Paste in das Öl geben und unter ständigem Rühren braten, bis sie duftet. Nun den Geflügelfond dazugeben und einkochen. Das Ganze mit Zucker, Salz, der Fischsauce und dem Weißweinessig würzen und abschmecken. Anschließend die Leber hinzufügen und ein paar Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die letzte Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. Den frischen Koriander waschen, trocken tupfen und ein paar Blätter abzupfen. Die Hühnerleber mit der Currypaste und dem Basmatireis auf Tellern anrichten, mit den frittierten und den rohen Schalottenringen sowie den Korianderblättern garnieren und servieren.

Robert Uhl am 23. Januar 2013