

Scharfes Hähnchen-Curry

Für 2 Personen

3 getrocknete Chilischoten	2 Hähnchenbrüste a 150 g	Salz, Pfeffer
1 Kokosnuss	3 frische Chilischoten	3 Knoblauchzehen
100 g Schalotten	20 g Zitronengras	1 EL Erdnussöl
1 Limette	200 ml Joghurt	1 Bund frischer Koriander

Die getrockneten Chilischoten circa 30 Minuten in Wasser einweichen. Die Hähnchenbrüste salzen und pfeffern. Die Kokosnuss aufbrechen, das Fleisch herausschneiden und mit der Reibe oder im Mixer zerkleinern. Einen Teil des Kokosfleisches auf die Hähnchenbrüste geben und kurz ziehen lassen. Das übrige Kokosfleisch mit Wasser einweichen. Die frischen Chilischoten von den Kernen befreien, die eingeweichten Chilischoten ausdrücken und beides klein hacken. Knoblauchzehen und Schalotten schälen, mit dem Zitronengras fein hacken und mit den Chilischoten im Mörser zu einer Paste mahlen. Wenn sie zu dick ist, etwas Wasser zugeben. Die Paste mit Erdnussöl im Wok anbraten, bis sich die Aromen entfalten, die Hähnchenbrüste in Stücke schneiden und ebenfalls in den Wok geben. Das eingeweichte Kokosfleisch durch ein Sieb passieren, die Kokosflüssigkeit in den Wok geben, das Fleisch fertig garen und mit Limettensaft abschmecken. Koriander fein hacken und den Joghurt mit Koriander und Salz verrühren. Das Hähnchencurry mit dem Joghurtdip anrichten. Dazu passen gut Reis oder Brot.

Tipp: Wer die Kokoscreme nicht selber herstellen möchte, kann auch fertige Kokoscreme im Asialaden kaufen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 19. Februar 2008