

Asiatischer Hähnchen-Gemüse-Cocktail

Für 2 Personen

1 Hähnchenbrustfilet	1 EL Thail. Fischsoße	1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Erdnüsse	100 g Schlangenbohnen	50 g Miniauberginen
2 Champignons	150 g Gurke	1 Tomate
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Limette	1/2 TL Rotes Thaicurry
40 ml Fleischbrühe	1 Stange Zitronengras	1 Knoblauchzehe
1 TL Ingwer, frisch gerieben	Fischsoße	1 Kopfsalat-Herz
1 Bund Koriander		

Hähnchenbrustfilet in kleine Würfel schneiden und mit etwas Fischsoße marinieren. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen. Die Hähnchenbrust mit den Erdnüssen scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Schlangenbohnen in kleine Stücke schneiden und mit den Miniauberginen kurz blanchieren. Champignons, Gurke und Tomate in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in etwa einen halben Zentimeter große Stücke schneiden. Die Limette auspressen und mit dem Thaicurry und der Brühe verrühren. Zitronengras in feine Scheiben schneiden, Knoblauch fein schneiden und untermischen. Ebenfalls den frisch geriebenen Ingwer untermischen und noch etwas Fischsoße zugeben. Salat abspülen, abtropfen lassen und Dessert- bzw. Cocktailsachalen mit den Blättern auslegen. Gemüse und Fleisch mit der Marinade gut vermischen. Auf die Salatblätter geben und mit den Korianderblättern bestreuen. Dazu passt Baguette.

Otto Koch Freitag, 31. Juli 2009