

Scharfes Hähnchen-Curry

Für 4 Personen

3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	10 g Ingwer
1 rote Chilischote	1 Stange Zitronengras	1 TL Koriander-Samen
1 TL Kreuzkümmel-Samen	1/2 TL Fenchelsamen	1/2 TL grüne Pfefferkörner
1 Msp. Gewürznelke, gemahlen	1 Msp. Zimt, gemahlen	1 Msp. Muskatnuss
Salz	150 g Basmatireis	1 Freilandhähnchen (ca. 1,2 kg)
2 EL Kokosöl	125 ml Geflügelbrühe	125 ml Kokosmilch
Pfeffer		

Für die Currypaste eine Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Dann das Zitronengras fein schneiden. Koriander-, Kreuzkümmel- und Fenchelsamen, Pfefferkörner, Nelke, Zimt und Muskat in einem Mörser fein zermahlen. Schalotte, Knoblauch, Ingwer, Chili, Zitronengras und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einer Paste verreiben. Den Reis in Salzwasser garen. Vom Hähnchen die Brüste und Keulen auslösen. Die Keulen am Kniegelenk durchtrennen und das Fleisch vom Knochen lösen. Keulfleisch und Brüste in Stücke schneiden. Übrige Schalotten schälen und in feine Scheiben hobeln. 2 EL Kokosöl in einem Wok oder einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen, Schalotten zugeben und anschwitzen, Hähnchenfleisch mit in die Pfanne geben, unter ständigem Wenden anbraten. Die Würzpaste zugeben, kurz mit anbraten und mit Geflügelbrühe und Kokosmilch aufgießen und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Reis anrichten.

Vincent Klink am 20. März 2014