

Thailändisches Hähnchen-Curry mit Limetten-Reis

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g	100 g Basmatireis	150 g Thai-Spargel
2 unbehandelte Limetten	1 Chilischote	2 Zitronengrasstangen
1 Knolle Ingwer, à 20 g	3 Kaffir-Limettenblätter	100 ml Kokosmilch, ungesüßt
2 TL gelbe Currypaste	1 EL thailändische Fischsoße	2 EL Sojasoße
2 EL Sesamöl	1 TL brauner Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Reis waschen und mit 200 Millilitern Wasser kalt aufsetzen. Das Ganze aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel und milder Hitze ausquellen lassen. Das Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und in dünne Ringe schneiden. Die Zitronengrasstangen ebenfalls der Länge nach halbieren. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen mit den Kaffir-Limettenblättern, der Kokosmilch, der Currypaste, der Fisch- und der Sojasoße sowie dem braunen Zucker in eine große Schüssel geben und alles miteinander vermengen. Das Sesamöl in einem Wok erhitzen und das Fleisch darin portionsweise von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und warmhalten. Den Thai-Spargel halbieren und ebenfalls im Wok scharf anbraten. Anschließend mit dem Fleisch vermengen. Schale von einer Limette fein reiben. Anschließend die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Den Reis mit Salz, Limettenschale und etwas Limettensaft abschmecken. Das Thailändische Hähnchencurry mit dem Limetten-Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 27. Januar 2012