

# Garnelen-Hähnchen-Brust-Bällchen im Aroma-Kokossud

## Für vier Portionen

### Für den Reis:

1 rote Zwiebel	1-2 TL Currypulver	2 EL Olivenöl
200 g Basmatireis	200 ml Hühnerfond	100 ml Wasser
1 Bund Koriandergrün		

### Für die Garnelen-Bällchen:

1 altbackenes Brötchen	150 ml Milch	1 Knoblauchzehe
25 g Ingwer	1 rote Chilischoten	12 mittelgroße Garnelen
250 g Hähnchenbrust	5 EL Sesamöl	2-3 TL dunkle Sojasauce
1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer	

### Für den Sud:

3 Schalotten	2 Knoblauchzehe	25 g Ingwer
2 rote Chilischoten	4 Stangen Zitronengras	500 ml ungesüßte Kokosmilch
3-4 EL Thailändische Fischsauce	1 Limone	75 g kalte Butter
3-4 Frühlingszwiebeln	2 rote Paprikaschoten	

Rote Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelstreifen und Currypulver anschwitzen, Reis zugeben, ebenfalls kurz anschwitzen. Hühnerfond und Wasser angießen. Gut verrühren, mit Salz würzen und einmal aufkochen lassen. Bei kleinster Stufe und geschlossenem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten quellen lassen. Koriander abbrausen, trocken schütteln und hacken. Die Hälfte davon unter den Reis mischen. Für die Bällchen das Brötchen würfeln und mit lauwarmer Milch einweichen. Die Knoblauchzehe und den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Riesengarnele schälen und den Darm entfernen. Hähnchenbrust klein würfeln. Beides zusammen im Mixer kurz pürieren. Dann Chili, Ingwer, Knoblauch und zwei Esslöffel Sesamöl zufügen und zu einer glatten feinen Fleischmasse verarbeiten. Diese in eine Schüssel umfüllen und das gut ausgedrückte Brötchen untermengen, Masse mit Sojasauce, Salz und Zucker kräftig würzen. Anschließend mit angefeuchteten Händen Bällchen formen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und die Bällchen darin zehn Minuten gar ziehen lassen. Ingwer und Knoblauch sowie die Schalotten in dünne Scheiben schneiden. Die beiden Chilischoten der Länge nach halbieren. Zitronengras mit einer schweren Pfanne zerstampfen. Alles zusammen in restlichem Sesamöl anschwitzen. Kokosmilch und Fischsauce dazu gießen, die abgeriebene Limonenschale und -saft hineingeben. Sud mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Temperatur reduzieren und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, gut trocken schütteln und in ein Zentimeter dicke Stücke schneiden. Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in Rauten schneiden. Gemüse mit zwei Esslöffeln Sesamöl in einer Pfanne anschwitzen. Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und warmhalten. Kokossud durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, um etwa ein Drittel einkochen lassen. Dann die Butter zufügen und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Soße mit den Bällchen, dem Gemüse und dem Reis servieren.

Johann Lafer am 08. November 2014