

Asiatischer Hähnchen-Gemüse-Cocktail

Für 2 Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Erdnüsse
1 EL Thai-Fischsauce	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	1 Kopfsalat-Herz	1 Bund Koriander

Hähnchenbrustfilet in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen. Die Hähnchenbrust mit den Erdnüssen scharf anbraten und mit etwas Fischsauce würzen. 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 0,5 cm große Stücke schneiden. Die Limette auspressen. Saft mit dem Thaicurry und der Brühe verrühren. Vom Zitronengras die holzigen Enden abschneiden. Zitronengras in feine Scheiben schneiden, Knoblauch schälen, fein schneiden und untermischen. Ebenfalls den frisch geriebenen Ingwer untermischen und noch etwas Fischsauce zugeben. Salatblätter abspülen, abtropfen lassen und Dessert- bzw. Cocktailschalen 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 am 14. Juni 2013