

# Hähnchen-Curry Laksa

## Für 2 Personen

250 g Hühnerbrustfilet	250 g Reismudeln	6 Garnelen
6 Fischbälle, TK	4 Tofu, vorgekocht	2 Eier
1 rote Zwiebel	3 Zehen Knoblauch	1 Limette
3 Limettenblätter	4 Stangen Zitronengras	50 g Sojasprossen
1 Zweig Koriander	1 TL Chilipaste	200 ml Kokosmilch
100 ml Hühnerfond	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Eier hart kochen. Das Hühnerbrustfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend in circa zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Fleisch zugeben und anbraten. Die Limettenblätter fein hacken und zusammen mit einer Stange Zitronengras in die Pfanne geben. Mit der Chilipaste würzen und mit Hühnerfond ablöschen. Zugedeckt kochen lassen, bis das Fleisch gar ist. Anschließend die Kokosmilch zugießen und unter Rühren aufkochen. Den Tofu fein schneiden und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zitronengrasspieß aus der Suppe entfernen. Die Reismudeln in Salzwasser gar kochen. Die Garnelen von Schale und Darm befreien. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen auf die Zitronengrassstangen spießen. Die hartgekochten Eier pellen und in Scheiben schneiden. Die Laksa-Suppe in tiefe Teller geben. Die Nudeln untermischen und die Garnelenspieße obenauf legen. Die Limette halbieren und den Koriander zupfen. Das Ganze mit den Eierscheiben, den Sojasprossen, und den Korianderblättern dekorieren. Die Limettenhälften mit anrichten und servieren.

Doreen Macartney am 12. April 2010