

Scharfes Thai-Huhn mit Pak-Choi-Nudeln und Shiitake

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets a 150 g	150 g Reisbandnudel	3 EL feines Reismehl
500 g kleine Pak-Choi	120 g Shiitake	2 Knoblauchzehen
1 unbehandelte Limette	2 rote Chilischoten	20 g Ingwer
2 Eier	200 ml Hühnerfond	2 EL helle Sojasoße
2 EL Fischsoße	2 EL geröstetes Sesamöl	1 Bund Koriander
3 Kaffirlimettenblätter	4 EL helle Sesamsamen, geröstet	5 EL Erdnussöl
Salz		

Die Korianderblätter abzupfen und klein hacken und die Kaffirlimettenblätter in feine Streifen schneiden. Beide Chilis längs aufschneiden, von den Scheidewänden befreien und entkernen. Eine Chilischote sehr fein hacken, die andere zur Seite legen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Anschließend zusammen mit zwei Esslöffeln Reismehl, dem Sesamsamen und dem Koriander, den Kaffirlimettenblättern und der Chilischote zu einem Teig vermischen. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Als nächstes die Filets vierteln, salzen und mit dem übrigen Reismehl bestäuben. Zwei Esslöffel Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, das Hähnchen durch den Teig ziehen und im heißen Fett etwa drei Minuten durchbraten. Die Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser etwa drei Minuten bissfest garen und das Wasser abgießen. Das übrige Erdnussöl in einem Wok erhitzen. Den Ingwer schälen und fein hacken, den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte der zweiten Chili in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Ingwer und dem Knoblauch im heißen Fett eine Minute anbraten. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Pilze putzen und halbieren. Den Pak-Choi waschen, längs vierteln, in den Wok geben und zwei Minuten braten. Anschließend den Fond, die Sojasoße und das Sesamöl hinzufügen und das Ganze etwa zwei Minuten köcheln lassen. Abschließend das Ganze mit Salz, Fischsoße und Limettensaft abschmecken. Die Nudeln zusammen mit dem Gemüse, dem Gemüsesud und den gebratenen Hähnchenstücken auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Bischoff am 23. November 2011