

Hähnchen-Curry mit Cashew-Couscous

Für zwei Personen

Für das Curry:

300 g Maispoulardenbrust	3 Zwiebeln	80 g Ingwer
1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote	1 TL Currypulver
1 TL Kurkuma	300 ml Kokosmilch	200 ml Geflügelfond
2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Kokosflocken	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Couscous:

125 g Couscous	200 ml Geflügelfond	4 EL Cashewkerne
2 Zweige Koriandergrün	2 Limetten	2 EL Olivenöl

Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Curry die Maispoularde in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Die Chili halbieren, längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln, den Ingwer, den Chili und den Knoblauch darin andünsten. Das Fleisch dazugeben und kurz mitdünsten. Currypulver und Kurkuma dazugeben. Mit der Kokosmilch und 200 Milliliter Geflügelfond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Für den Couscous den restlichen Fond mit dem Olivenöl in einen Topf geben und aufkochen. Den Couscous langsam unter Rühren zufügen. Den Deckel auflegen, den Topf vom Herd nehmen und den Couscous fünf Minuten quellen lassen. Den Koriander mit den zarten Stielen fein hacken. Den Couscous mit einer Gabel auflockern. Die Cashewkerne in einer Pfanne rösten, die Schale einer Limette abreiben und den Saft beider Limetten auspressen. Die Cashewkerne mit Limettenschale, Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker untermengen. Das Curry mit drei Esslöffeln Limettensaft abschmecken und den Koriander untermischen. Der Couscous mit dem Hähnchencurry auf Tellern anrichten. Mit Kokosflocken bestreut servieren.

Alexander Pollmann am 24. Juli 2014