

# Maispoularde im Nuss-Mantel, gelber Gemüse-Curry, Basmati

## Für zwei Personen

### Für die Maispoularde:

2 Maispoularden	100g gesalzene Macadamianüsse	100 g Haselnüsse
100 g Pankomehl	2 Eier	100 g Mehl
3 Stängel Petersilie	Butterschmalz	Piment-d'Espelette
Salz	Pfeffer	

### Für das Curry:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	15 kleine getr. Thai Chillis
50 g Ingwer	100g Kaiserschoten	ungesalzene Cashewnüsse
1 Brokkoli	250 ml Hühnerfond	250 ml Kokosnusscreme
$\frac{1}{2}$ Bund Kafirlimettenblätter	1 EL Garnelen-/Shrimppaste	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Koriander
$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver	1 EL mildes Currypulver	$\frac{1}{2}$ EL Koriandersamen
$\frac{1}{2}$ TL Kumin	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Fischsauce
Sesam	neutrales Öl	Thai Basilikum

### Für den Basmatireis:

150 g Basmatireis	Salz
-------------------	------

### Für die Maispoularde:

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Die Maispoularde vom Knochen befreien, unter Wasser abspülen und trocken tupfen. Petersilie hacken. Die Macadamianüsse und Haselnüsse im Mixer grob zerkleinern, anschließend mit Pankomehl und Petersilie vermischen.

Maispoularde mit Salz, Pfeffer und Piment d'espelette würzen. Eier verquirlen. Danach Maispoularde in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit der Nuss-Pankomischung panieren.

In einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig ausbacken und bei 100 Grad im Ofen für 15 Minuten durchgaren und warmhalten.

### Für das Curry:

Für das Curry zuerst eine gelbe Paste herstellen. Dafür Schalotten und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles zerkleinern. Koriander klein schneiden. Die Thai-Chilis für 4 Minuten in heißem Wasser einweichen, herausnehmen und anschließend von ihrem Stiel befreien. Kurkuma, Kumin, Koriandersamen und Currypulver in einer beschichteten Pfanne einige Minuten rösten. Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Chili, geröstete Gewürze, Salz, Garnelenpaste, geschnittener Koriander gemeinsam im Blender mixen. Nach und nach Wasser hinzugeben, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat.

Eine Pfanne aufsetzen und die hergestellte Paste für 2-3 Minuten in neutralem Öl rösten. Anschließend mit Kokosnusscreme und Hühnerfond aufkochen. Kafirlimettenblätter kurz vor Schluss hinzugeben. Mit etwas Fischsauce abschmecken. Durch ein Passiersieb geben und das Curry mit dem Pürierstab kurz schaumig durchmixen.

Für das Gemüse einen Topf Wasser zum Kochen bringen.

Brokkoliröschen abtrennen. Die Kaiserschoten und den Brokkoli in kochendes Wasser kurz knackig blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Anschließend Gemüse und Nüsse in das Curry hineingeben.

### Für den Basmatireis:

Basmatireis unmittelbar nach Beginn für 10 Minuten wässern. In ein Haarsieb geben und anschließend nochmal mit kaltem Wasser abspülen. Anschließend mit 150 ml Wasser und etwas Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald es kocht direkt die Temperatur runter

drehen und mit dem Deckel ca. 15 Minuten ohne umzurühren köcheln lassen. Anschließend probieren. Sofern der Reis noch nicht gar ist, nur wenig Wasser hinzufügen und weiter kochen. Bis zum Anrichten den Reis zugedeckt zur Seite stellen. Zum Schluss mit einer Gabel auflockern. Die Maispoularde im Nussmantel in Streifen schneiden. Den Reis und das Gemüse-Curry in verschiedenen Schüsseln servieren. Das Curry mit gehacktem Thai-Basilikum und schwarzem Sesam garnieren, anschließend servieren.

Moritz Laux am 30. August 2017