

Hähnchen-Curry mit Cashew-Couscous

Für zwei Personen

Für das Hähnchen-Curry:

600 g Hähnchenbrust	2 Zwiebeln	3 cm Ingwer
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 Limette
400 ml Kokosmilch	200 ml Geflügelfond	Honig
15 g Koriander	1 TL Currypulver	1 TL Kurkuma
2 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Cashew-Couscous:

125 g Couscous	4 EL Cashewkerne	1 Limette
200 ml Geflügelfond	Zucker	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Hähnchen-Curry:

Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und möglichst klein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls möglichst klein schneiden. Chili halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili darin andünsten. Fleisch hinzugeben und anbraten. Curry und Kurkuma hinzugeben. Mit Kokosmilch und Geflügelfond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Honig kräftig würzen und zehn Minuten köcheln lassen.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und diese anschließend klein hacken. Curry mit Limettensaft abschmecken und Koriander untermengen.

Für den Cashew-Couscous:

Geflügelfond mit dem Olivenöl in einen Topf geben und aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Couscous hinzugeben, abdecken und quellen lassen. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten.

Couscous auflockern. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Cashewkerne und Abrieb der Limette unter den Couscous mengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Couscous mit Hähnchen vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pascal Klein am 14. Juni 2021