

Hähnchen-Curry mit Curry-Paste und Limetten-Reis

Für zwei Personen

Für die Currypaste:

5 kleine grüne Chilischoten	5 kleine rote Chilischoten	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 kleines Stück Ingwer	2 EL Austernsauce
1 Bund Koriander	1 Stange Zitronengras	2 Kaffir-Limettenblätter
2 EL Korianderpulver	100 ml neutrales Pflanzenöl	2 EL Salz

Für das Hähnchen-Curry:

400 g Hähnchenbrust	1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
1 Flug-Mango	1 große Zwiebel	200 ml cremige Kokosmilch
150 ml Gemüsefond	2 TL Tomatenmark	1 EL Kokosöl
Salz	Pfeffer	

Für den Limetten-Reis:

120 g Jasminreis	1 Limette, Saft, Abrieb	200 ml cremige Kokosmilch
200 ml Gemüsefond	1 Bund Koriander	60 g geröstete, gesalzene Cashews

Für die Currypaste:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Chilischoten, Schalotten, Knoblauch, Ingwer, frischen Koriander und Zitronengras grob vorschneiden und mit Limettenblättern, gemahlenem Koriander und 250 ml Wasser in einem Mixer pürieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den pürierten Chili-Mix anbraten, bis es aromatisch duftet. Dann die Hitze reduzieren und Austernsauce und Salz hinzufügen. So lange bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die gewünschte, pastenartige Konsistenz erreicht ist.

Für das Hähnchen-Curry:

Zwiebel abziehen und würfeln. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Mango schälen, vom Kern trennen und klein schneiden. Hähnchenbrust ebenfalls würfeln. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel sowie Hähnchen darin 5-10 Minuten anbraten. Mit Salz und ein Pfeffer würzen. Nach ein paar Minuten etwa die Hälfte der Currypaste hinzufügen und etwas mitbraten. Je nach Schärfegrad mehr hinzufügen. Danach Paprika unterrühren und kurz mitbraten. Mit Gemüsefond und Kokosmilch ablöschen und aufkochen lassen.

Tomatenmark einrühren. Alles für 5 Minuten leicht weiter köcheln lassen.

In den letzten Minuten Mangowürfel unterrühren und mit erwärmen.

Für den Limetten-Reis:

Reis, Kokosmilch und Fond in einen Topf aufkochen lassen. Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen.

Limette und Koriander waschen und trocknen. Limettenschale fein abreiben und Saft auspressen. Koriander hacken. Cashewkerne ebenfalls grob hacken. Alles kurz vor dem Servieren unter den Reis rühren.

Jenny Palme am 16. September 2024