

Balinesisches Gewürz-Hähnchen

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|----------------------|------------------------------|
| 80 g Duftreis | Salz | 400 g Hähnchenbrustfilet |
| 2 EL Speiseöl | 2 Tomaten | 3 Chilischoten, mittelscharf |
| 2 Schalotten | 2 Knoblauchzehen | 6 ungesalzene Erdnusskerne |
| 1 TL Shrimp-Paste | 25 g frischer Ingwer | 2 Kafirlimettenblätter |
| 2 EL süße Sojasauce | Pfeffer | Thaibasilikum |

Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen und in einen Topf geben. Wasser zugeben, bis der Reis ca. 5 cm hoch mit Wasser bedeckt ist. Das Wasser aufkochen, leicht salzen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Das Fleisch in Stücke schneiden, salzen und kurz in einer Pfanne mit 1 EL Öl anbraten, das Fleisch soll nicht ganz durch sein. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendem Wasser blanchieren, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne austreichen und dann das Fruchtfleisch fein würfeln. Für die Currypaste die Chilis halbieren, die Kerne austreichen und dann das Fruchtfleisch fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Nüsse hacken. Chili, Schalotten, Knoblauch und Nüsse mit der Shrimp-Paste in einen Mörser geben und fein zerstoßen. Ingwer schälen und fein schneiden. Kafirlimettenblätter sehr fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Öl die Chilipaste im Wok anbraten, bis es leicht duftet, dann Galgant, Limettenblätter und Tomaten zugeben. Mit der süßen Sojasauce auffüllen und aufkochen, die wieder Fleischstücke zugeben und nochmals ca. 5 Minuten mitbraten. Abschmecken und anrichten. Mit dem gekochten Reis servieren. Nach Belieben mit Thaibasilikum garnieren.

Otto Koch 20. April 2012