

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2021** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Kim Nadja Murr

Thai-Curry mit Hähnchen, Basmati und Prik Nam Pla

Zutaten für zwei Personen

- Für das Curry mit Hähnchen:**
- 150 g Hähnchenbrust
 - 10 Zuckerschoten
 - 5 Champignons
 - 1 Packung Pak Choi
 - 1 Knoblauchzehe
 - 100 ml Kokosmilch
 - 2 TL Zitronengraspaste
 - 2 EL rote Currypaste
 - 100 ml Geflügelfond
 - 2 EL Fischsauce
 - 4 Blättchen Thai-Basilikum
 - Brauner Zucker, zum Abschmecken
 - Kokosöl, zum Anbraten
 - Salz, aus der Mühle
- Für den Reis:**
- 75 g Basmatireis
 - 50 ml Kokosmilch
 - 400 ml Gemüsefond
- Für die Chilisauce:**
- 1 Knoblauchzehe
 - 1 rote Thai-Schalotte
 - 3 rote Thai-Chilis
 - 3 grüne Thai-Chilis
 - ½ Limette
 - 1,5 EL Fischsauce
 - ½ TL Zucker
- Für die Garnitur:**
- 2 Zweige Koriander

In einer Pfanne das Kokosöl auf mittlerer Hitze erwärmen. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden, darin anbraten und Currypaste hinzufügen. Kokosmilch hinzugeben.

In der Zwischenzeit Champignons putzen und schneiden. Zuckerschoten und Pak Choi waschen, trockentupfen und schneiden.

Die Hälfte des Geflügelfonds und der Kokosmilch zum Hähnchen geben und gut verrühren. Champignons, Pak Choi und Zuckerschoten dazugeben. Zitronengraspaste zum Curry geben und alles mit Fischsauce und Zucker würzen. 3-5 Minuten sanft köcheln lassen, bis alles gar gezogen ist. Ggfs. noch mehr Geflügelfond oder Kokosmilch dazugeben. Thai Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, kleinschneiden und beim Anrichten über das Curry streuen.

Reis in Fond und Kokosmilch kochen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Chilis der Länge nach aufschneiden und auch in dünne Scheiben schneiden. Limette waschen, trockentupfen, zwei dünne Scheiben der Limette abschneiden und bei Seite stellen. Den Rest der Limette auspressen. Fischsauce mit Limettensaft und Zucker mischen, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Nun Chilis, Knoblauch, Schalotten und Limettenscheiben miteinander zu der Fischsauce-Mischung geben. Dip in einem kleinen Schlüsselchen bereitstellen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter leicht abzupfen.

Reis und Curry mit dem Koriander anrichten und den Chili-Dip in einem Schlüsselchen separat dazu reichen. Das Gericht servieren.