

▪ **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

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.

**Für den Reis:**  
 75 g Basmatireis  
 50 ml Kokosmilch  
 400 ml Gemüsefond

Reis in Fond und Kokosmilch kochen.

**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

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.

**Für die Garnitur:**  
 2 Zweige Koriander

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.