

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Januar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Michelle Ghofrani

Grünes Thai-Curry mit Huhn und Garnelen

Zutaten für zwei Personen

Für die Paste:

- 3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 3-10 grüne Thai-Chilis
- 50 g Thai-Ingwer
- 2 Zitronengras-Stangen (den holzigen Anteil entfernen)
- 1 Kaffirlimette (Abrieb)
- 4 Korianderwurzeln
- ½ Bund Koriander
- 1 TL Garnelenpaste
- 4 TL Gewürzmischung (bestehend aus 8 weißen gemahlene Pfefferkörnern, 1 Muskatblüte, 2 TL geröstet und gemahlene Koriandersamen, 1 TL geröstet und gemahlene Kreuzkümmelsamen, und ½ TL gemahlene Kurkuma)

Für das Curry:

- 4 entbeinte & enthäutete Hähnchenschenkel
- 6 Riesengarnelen (küchenfertig)
- 150 g Zuckerschoten
- 150 g braune Champignons
- 1 EL Hühnerfond
- 6 EL Fischsauce
- 1 Dose cremige Kokosnussmilch
- 5 Kaffirlimettenblätter
- 1 Stange Zitronengras
- 2 milde rote Chili
- 1 Limette (Saft & Abrieb)
- 1 Bund Thai-Basilikum
- 3 EL Kokosnussfett
- Neutrales Öl, zum Braten
- 40 g Palmzucker
- 1 TL Meersalzflocken

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und grob zerhacken. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Thai-Chilis, Thai-Ingwer, Zitronengras, Korianderwurzel und Koriander kleinschneiden. Mit der Gewürzmischung und der Garnelenpaste vermengen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Kaffirlimette waschen, trockentupfen und Abrieb dazugeben. Einen Schuss Wasser dazugeben und zu einer feinen Paste pürieren.

Kokosnussfett in einem Gusseisen-Topf erhitzen. Paste dazugeben und unter Rühren für ca. 5 Minuten braten.

Zitronengras zerstoßen. Chilis der Länge nach spalten. Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Hühnerschenkel halbieren und in die Pfanne geben. Einige Minuten mit der Paste braten, dann die Kokosmilch zusammen mit dem Fond, Kaffirlimettenblättern, roten Chilis, Zitronengrass-Stange und Palmzucker dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen und mit Fischsauce abschmecken. Solange köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. Dann die Garnelen zur Pfanne geben und gar kochen. Zum Schluss den Thai-Basilikum unterrühren.

Champignons und Zuckerschoten putzen. Gemüse kurz in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Limette waschen, trockentupfen und den Abrieb dazugeben. Halbieren, Saft auspressen und auch dazugeben. Zum Schluss das Gemüse unter das Curry geben und mit Salzflocken bestreuen.

Für den Reis: Reis waschen und zusammen mit dem Pandanusblatt, Kokosfett, Salz und Wasser in einem Topf zum köcheln bringen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen und dann das Wasser abgießen. Reis einige Minuten abdampfen lassen und mit einer Gabel auflockern.

150 g Jasmin Reis
½ EL Kokosfett
1 Pandanusblatt
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Ei für 6 Minuten kochen. Pellen und halbieren. Öl in eine Pfanne geben und Cashewnuss-Kerne gold-braun braten. Chilis in feine Ringe schneiden.

2 Eier (M)
2 milde rote Chilischoten
100 g Cashewkerne
Neutrales Öl, zum Braten

Curry in einer kleinen Schale anrichten, mit Thai-Basilikum, Chilis und Cashewnuss-Kernen garnieren und das Ei dazugeben.

Die Schale auf den Servierteller mit dem Reis anrichten.