

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Februar 2018 ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Bastian Börner

Thai-Curry mit Reis

Zutaten für zwei Personen

Für das Thai-Curry:

150 g Hähnchenbrust
6 EL grüne Currypaste
20 ml Fischsauce
250 ml Kokosmilch
1 Bund Koriander
2 Kaffir-Limettenblätter
1 Karotte
1 Aubergine
3 rote Chilischoten
20 g brauner Zucker
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einem Wok erhitzen und die Currypaste hinzufügen, einrühren und braten. Die Hälfte der Kokosmilch eingießen und aufkochen lassen. Hähnchen waschen, trocken tupfen, klein schneiden und mit in den Wok geben. Restliche Kokosmilch hinzufügen. Karotte schälen und klein schneiden. Aubergine klein schneiden. Beides zusammen mit den Kaffir-Limettenblättern in den Wok geben und köcheln lassen. Chilis der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Fischsauce, Zucker und Chili abschmecken, alles nochmals aufkochen lassen und solange köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. Zum Schluss den Koriander unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Reis:

100 g Basmatireis
Salz, aus der Mühle

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Reis zugeben und darin bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten gar kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Reis in tiefe Teller geben und das Thai-Curry darauf geben und servieren.