▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Mai 2021 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto

Ingo Endemann

Thaicurry mit Hähnchen, Gemüse, Cranberry-Koriander-Basmati und karamellisierten Cashewkernen

Zutaten für zwei Personen

Für die Gewürzpaste:
3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
4x2 cm Ingwer
1-2 EL Tomatenmark
3 EL Sojasauce
50 g mildes, gelbes Currypulver
10 g gemahlener Koriander
10 g Kurkuma
½ TL Kreuzkümmel
Chiliflocken, zum Würzen
6 Pfefferkörner
3 EL Sesamöl
1 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und Schalotten abziehen. Ingwer schälen. Knoblauch, Zwiebel und Ingwer in Würfel schneiden und in Sesamöl leicht anschwitzen.

Currypulver, Koriander, Kurkuma, Pfefferkörner und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die gerösteten Gewürze mit den angeschwitzten Schalotten, Knoblauch und Ingwer in einen Mixer geben und fein pürieren. Pflanzenöl, Sojasauce und Tomatenmark zugeben und solange mixen bis die Mischung cremig ist. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Fleisch:
500 g Hähnchenbrustfilet
5 EL Sesamöl

Hähnchenbrustfilets mit Küchenpapier trockentupfen und in Würfel schneiden. Sesamöl in einem Wok erhitzen und das Fleisch mit etwas zuvor hergestellte Currypaste ringsherum anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen. Wok aufgestellt lassen.

Für das Gemüse:
200 g Zuckerschoten
500 g grüner Spargel
1 Brokkoli
100 g Champignons
1 Schalotte
1 rote Chilischote
200 ml Gemüsefond
Sesamöl, zum Braten

Schalotte abziehen und würfeln. Zuckerschoten und Spargel putzen. Das untere Drittel der Spargelstangen abschneiden. Spargelstangen klein schneiden. Brokkoli waschen und einzelne Röschen abtrennen. Pilze putzen. Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, hacken.

Sesamöl im Wok erhitzen. Zwiebeln und Zuckerschoten darin anrösten. Dann Spargel, Brokkoli, Pilze und Chili hinzugeben. Alles ca. 3 Minuten anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen.

Für die Sauce:
100 g gezuckerte Pfirsiche, aus der Dose
1 Zitrone
400 ml dicke Kokosmilch
50 ml milder, weißer Balsamicoessig
20 g Zitronengras
4 EL Speisestärke
Zucker, zum Abschmecken

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronegras abbrausen und anklopfen. In einem zweiten Wok die Kokosmilch aufkochen. Das vorbereitete Hähnchenfleisch in die Kokosmilch geben und bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten köcheln lassen. Dann die zuvor hergestellte Gewürzpaste einrühren und das Zitronengras hinzugeben. Alles mit Balsamicoessig, Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gemüse aus dem Wok hinzugeben. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfirsich klein schneiden und unterheben. Sauce ggf. mit Speisestärke andicken.

Für den Reis:
250 g Basmatireis
1 Zitrone
50 g getrocknete Cranberries
3 Zweige Koriander
Salz, aus der Mühle

Reis in 1 Liter Salzwasser al dente kochen und evtl. leicht nachsalzen. Koriander abbrausen trockenwedeln und hacken. Cranberries ebenfalls hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Koriander und Cranberries unter den Reis heben und alles mit einem Spitzer Zitronensaft abschmecken.

Für die karamellisierten Cashewkerne:
100 g Cashewkerne
3 EL brauner Zucker
3 EL weißer Zucker

Cashewkerne mit braunem und weißem Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:
50 g Basmatireis
1 Bund Thai-Basilikum
1 Zweig Koriander
3 Halme Schnittlauch
Grobes Chilipulver, zum Würzen

Basilikum, Koriander und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Basilikum- und Korianderblättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Curry mit Basilikum; Koriander und Schnittlauch garnieren und mit etwas Chilipulver bestreuen. Reis in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern. Als Crunch über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.