

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juli 2021** ▪  
**Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



Thomas Jehle

**Grünes Hähnchen-Curry mit Jasminreis**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Thai Curry:**

100 g Hähnchenbrustfilet, mit Haut  
 250 g filetierte Hähnchenschenkel, mit Haut  
 3 Thai-Auberginen  
 3 Erbsenauberginen  
 1 Limette  
 1 kleine rote Zwiebel  
 2 EL Fischsauce  
 2 EL grüne Thai-Currypaste  
 400 ml Kokosmilch  
 100 ml Hühnerfond  
 1 Zweig Thai-Basilikum  
 4 Kaffir-Limettenblätter  
 2 TL Palmzucker  
 1 EL Sesamöl

Die Thai-Auberginen für einige Minuten in Salzwasser einlegen. Zwiebel abziehen, fein hacken und mit Currypaste und etwas Kokosmilch in einer Pfanne mit Sesamöl erhitzen. Alles eine Minute unter ständigem Rühren anbraten. Die restliche Kokosmilch und Fond zufügen und zum Kochen bringen.

Hühnerhaut vom Fleisch vorsichtig lösen und für den späteren Gebrauch beiseitelegen. Dann Hähnchenschenkel-Fleisch vom Knochen schneiden und mit Limettenblätter unter Rühren in die Pfanne geben, damit sie sich mit der Flüssigkeit verbinden. Alles 15 Minuten köcheln lassen. Thai-Auberginen und Erbsenauberginen vom Strunk befreien. Thai-Auberginen achteln und hinzugeben. Erbsenauberginen ungeschnitten dazugeben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Stiele abschneiden und nur diese hacken. Zum Curry geben und die Blätter für die Garnitur verwenden.

Limettenschale abreiben, Limette anschließend halbieren, Saft auspressen und auffangen. Saft und Abrieb mit Fischsauce und Zucker in die Pfanne geben und gut umrühren. Hähnchenbrust zehn Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

**Für den Hühnerhaut-Chip:**

1 EL Sesamöl  
 1 TL 5-Spice-Gewürz

Ablöste Hühnerhaut (s.o.) in Sesamöl von beiden Seiten scharf und knusprig anbraten. Mit 5-Spice-Gewürz würzen, ein Backpapier auf die Hühnerhaut legen und mit einem Topf beschweren. Etwas braten lassen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Reis:**

100 g thailändischen Jasminreis  
 2 EL Sesamöl  
 1 Kaffir Limettenblatt  
 1 Prise Salz

Reis in einem Topf mit Sesamöl und 180 ml Wasser, einer Prise Salz und dem Kaffir-Limettenblatt gar kochen.

**Für die Garnitur**

2 Zweige Thai-Basilikum  
 2 rote Chilischoten  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 TL Lemon-Ingwer-Gewürzöl

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden. Chilis klein schneiden. Curry mit Basilikum, Frühlingszwiebel und Chili garnieren und mit dem Gewürzöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.