▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2026 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Angelika Feichtinger

Rotes Thai-Curry mit Hähnchen, Kokos-Ingwer-Reis und Cashew-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:
300 g Hähnchenbrustfilet
½ rote Paprikaschote
½ gelbe Paprikaschote
1 große Karotte
100 g Zuckerschoten
100 g braune Champignons
2 kleine Frühlingszwiebeln
½ Limette, Saft
300 ml Kokosmilch
2-3 EL rote Currypaste
1,5 EL helle Sojasauce + 10 ml helle Sojasauce
10 ml dunkel Sojasauce
1 EL Reisessig
1 TL Fischsauce
Erdnussöl, zum Anbraten
1 Bund Thai-Basilikum
1 EL Maisstärke
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1,5 EL heller Sojasauce, Reisessig und Maisstärke in einer Schüssel vermengen. Mindestens 20-30 Minuten marinieren lassen.

Rote und gelbe Paprika sowie Zuckerschoten waschen und trocken tupfen. Paprika halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten von Fäden befreien. Karotte schälen, von den Enden befreien und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Thai-Basilikum zupfen und die Hälfte für die Garnitur beiseitelegen.

Etwas Erdnussöl in einer großen Pfanne oder einem Wok erhitzen. Das marinierte Fleisch darin scharf anbraten, bis es leicht gebräunt ist, dann herausnehmen und beiseitestellen. Erneut etwas Erdnussöl im Wok erhitzen. Paprika, Karotte, Zuckerschoten, Champignons und Frühlingszwiebeln darin unter Wenden anbraten. Rote Currypaste hinzufügen und 1-2 Minuten mitrösten. Mit etwas Kokosmilch ablöschen und glattrühren, dann die restliche Kokosmilch hinzugeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Das angebratene Hühnerfleisch zum Curry geben und weitere 3-5 Minuten darin ziehen lassen. Mit Limettensaft, braunem Zucker, 10 ml dunkler, 10 ml heller Sojasauce sowie Fischsauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Hälfte des Basilikums unterheben.

Für den Cashew-Crunch:
100 g Cashewkerne
2 TL Honig
½ TL Kurkuma
1 TL gelbes Currypulver
¼-½ TL Chiliflocken
1 Prise Salz

Cashewkerne in einer trockenen Pfanne leicht anrösten. Honig hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Gelbes Currypulver, Kurkuma, Chiliflocken und 1 Prise Salz dazugeben. Alles gut vermengen. Crunch auf einem Teller auskühlen lassen und anschließend grob hacken. Zum Schluss einen Teil des Cashewkern-Crunches unter das Curry rühren.

Für den Reis:
150 g Jasminreis
1 kleine Frühlingszwiebel
2 cm frischer Ingwer
120 ml Kokosmilch
½ TL Salz

Den weißen Teil der Frühlingszwiebel fein schneiden, den grünen Teil in feine Röllchen schneiden und zum Garnieren beiseitelegen. Ingwer schälen und fein hacken. Pflanzenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Die weißen Frühlingszwiebelstücke darin glasig anschwitzen. Ingwer dazugeben und kurz mitrösten. Jasminreis einrühren und etwa 1 Minute anschwitzen. Mit 180 ml Wasser und Kokosmilch aufgießen, das Salz hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Den Reis zugedeckt bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten garen. Danach vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Garnitur:
Restliches Thai-Basilikum, von oben

Gericht mit Thai-Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.