Rotes Hähnchen-Thai-Curry mit Basmati

Für zwei Personen

Für den Reis:		
200 g Basmati	2 Teebeutel Jasmin-Tee	Salz
Für das Curry:		
2 Hähnchenbrüste à 200 g	2 festk. Kartoffeln	1 rote Spitzpaprika
150 g Brokkoli	75 g frische Zuckerschoten	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Limette, Saft	50 g Cashewkerne	50 g rote Currypaste
400 g Kokosmilch	250 ml Gemüsefond	2 EL Rapsöl
20 ml Sojasauce	10 ml Fischsauce	1 EL brauner Zucker
1 Kaffir-Limettenblatt	Salz	Pfeffer

Für den Reis:
Den Reis zusammen mit den Teebeuteln und zwei Teilen gesalzenem Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und zum Kochen bringen. Sobald das Wasser komplett aufgenommen wurde, ist der Reis fertig gegart.
Für das Curry:
In einer Wok-Pfanne Öl erhitzen und die Currypaste darin auflösen, aber nicht anbrennen lassen (wird sonst bitter). Currypaste mit der Kokosmilch ablöschen, dann reduzieren lassen. Frühlingszwiebeln putzen und in 5 mm feine Streifen schneiden. Das obere Grün für die Garnitur beiseitelegen.
Paprika halbieren, von den Scheidewänden und Kernen befreien und in Rauten schneiden. Brokkoli waschen, halbieren, Strunk entfernen und die Rosen herausschneiden. Bei den Zuckerschoten die Enden abschneiden. Kartoffeln schälen und in etwa zentimetergroße Würfel schneiden. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Hähnchen waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und in Sojasoße marinieren.
Reduzierte Kokos-Curry-Mischung erneut mit ? der Kokosmilch angießen und weiter köcheln lassen. Das Limettenblatt dazugeben. Sojasauce, in der das Hähnchen mariniert wurde, abgießen. Wok-Pfanne mit der restlichen Kokosmilch aufgießen und Hähnchen, Frühlingszwiebeln, Paprika, Zuckerschoten, Brokkoli und Kartoffeln dazugeben und ca. 10 Minuten gar köcheln lassen. Cashew-Kerne in einer Pfanne anrösten. Wok-Pfanne bis zur gewünschten Konsistenz mit Gemüsefond aufgießen. Mit Fisch-, Sojasauce, etwas Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Das rote Hähnchen-Thai-Curry mit Basmati auf Tellern anrichten, mit dem Grün der Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Patrick Dengler am 06. Juni 2017