



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

GRÜNES THAI CURRY



Für 2 Portionen

ZUTATEN

Für die Paste:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bananenschalotte
- 4 cm Ingwer
- 3 Kaffirlimettenblätter
- 1 Stengel Zitronengras
- 2 grüne Piri Piri Chilis
- ½ TL Kurkuma
- Handvoll große Thai Basilikumblätter
- 15 gr Koriander
- 1 Limette
- 1 EL leichte Sojasoße

Für das Curry:

- 1 EL Sesamöl
- 2 Bio-Hühnerbrüste (rund 280 gr.)
- 120 gr Austern- und Shiitake Pilze gemischt
- 400 ml Kokosmilch
- 300 ml heiße Hühnerbrühe
- 100 gr Babymaisschoten
- 100 gr Zuckerschoten
- 100 gr Sojasprossen
- in Scheiben geschnittene rote Chili und Kräuter für die Garnitur
- Reis und Limetten

ZUBEREITUNG

Currypaste: Knoblauch, Schalotte und Zitronengras klein schneiden und in einer Küchenmaschine oder Blender kurz mixen. Chilis halbieren, Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden, mit Thai-Basilikum, zwei Kaffirlimettenblättern und Koriander ebenfalls in den Mixer geben. Limettensaft und alle restlichen Pasten-Zutaten hinzufügen und solange mixen, bis eine dicke grüne Paste entsteht.

Sesamöl in einer mittelgroßen Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Hühnerbrüste in Streifen schneiden und scharf anbraten. Pilze grob zerpfücken und dazugeben. Sobald alles angebraten ist, Hitze reduzieren und die Currypaste hinzufügen. Gut durchmischen und einige Minuten köcheln lassen. Hühnerbrühe und Kokosmilch angießen, Limettenzesten raspeln und erneut aufkochen lassen. Hitze wieder reduzieren und 20 Minuten lang köcheln lassen.

Nach 20 Minuten: Babymaisschoten längs halbieren und in die Pfanne geben. Besonders große Zuckerschoten halbieren, ansonsten kommen sie ganz in die Pfanne. Zwei Minuten kochen lassen, dann Sojasprossen hinzufügen und eine weitere Minute kochen.

Mit gedämpften Reis servieren und mit Limettenvierteln, Chilis, Koriander und Thaibasilikum garnieren.