

Thailändisches Scharfes Hähnchencurry

Zutaten:

3 Hähnchenbrustfilets
1 Chilischote
1 Esslöffel grüne Currypaste
1 Kokosnuss
80 g Schalotten
3 Knoblauchzehen
2 Stängel Zitronengras
1 Limette
200 ml Naturjoghurt mögl. dick
3 Esslöffel Erdnussöl
1 Bund frischen Koriander
1 Esslöffel Ketjap Manis
(ersatzweise 1 Esslöffel
Sojasauce mit 2 Teelöffel
Zucker)
1 Esslöffel Fischsauce
(ersatzweise 1 Esslöffel
Sojasauce)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kokosnuss an 2 der 3 Augen an der spitzen Seite mit einem Schraubendreher und einem Hammer durchstechen (geht ganz leicht). Kokosflüssigkeit in einen Becher abgießen (ca.200 ml). Jetzt die Kokosnuss in die Hand nehmen und etwa in der Mitte mit der Rückseite eines schweren Messers oder mit der Hammerfinne ringsherum leichte Schläge geben. Dabei immer weiter drehen. Nach ca. 3 Umdrehungen sollte die Nuss offen sein. Fruchtfleisch ausbrechen und grob zerkleinern. Dann in der Mulinette hacken. 2-3 Esslöffel der Nussplitter abnehmen und aufheben. Die anderen Nussplitter in ein Mixgefäß geben, die aufgefangene Flüssigkeit dazu geben in ganz fein pürieren. Falls zu dick, noch etwas Wasser dazu geben. Nach ca. 3 Stunden die Paste durch ein Tuch passieren und sehr trocken auspressen. Die Flüssigkeit auffangen und über Nacht kühl stellen. Die trocknen Krümel wegwerfen. Der Aufwand lohnt sich wirklich!!!! Wer es nicht will, nimmt Kokoscreme aus dem Asialaden.

Am nächsten Tag die Hähnchenbrustfilets in 2x3 cm große Stücke schneiden, sparsam pfeffern und salzen und mit den Nussplittern und der Ketjap Manis 2-3 Std. marinieren. In der Zwischenzeit das Zitronengras, die Knoblauchzehen, die Chilischote und die Schalotten sehr fein hacken. Von der Limettenschale feine Zesten ziehen und ebenfalls hacken. Alles zusammen mit der grünen Currypaste in 3 Esslöffel Erdnussöl anbraten, die Hähnchenbruststücken dazu geben und weiter braten. Jetzt die weiße dicke Schicht von der Kokosflüssigkeit abnehmen und dazu geben. Schmelzen lassen, gut umrühren und mit einem Esslöffel Fischsauce würzen. Noch ca. 10 min. köcheln lassen und mit dem Saft der Limette abschmecken.

Aus dem Joghurt und dem fein gehackten Koriander mit etwas Salz und Pfeffer einen Dip bereiten.

Curry mit dem Dip und gedünstetem Reis oder Weißbrot servieren