

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2024** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Jenny Palme

Hähnchen-Curry mit selbstgemachter Currypaste und Limetten-Reis

Zutaten für zwei Personen

Für die Currypaste:

- 5 kleine grüne Chilischoten
- 5 kleine rote Chilischoten
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleines Stück Ingwer
- 2 EL Austernsauce
- 1 Bund Koriander
- 1 Stange Zitronengras
- 2 getrocknete Kaffir-Limettenblätter
- 2 EL Korianderpulver
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- 2 EL Salz

Die Schalotten und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Chilischoten, Schalotten, Knoblauch, Ingwer, frischen Koriander und Zitronengras grob vorschneiden und mit Limettenblättern, gemahlenem Koriander und 250 ml Wasser in einem Mixer pürieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den pürierten Chili-Mix anbraten, bis es aromatisch duftet. Dann die Hitze reduzieren und Austernsauce und Salz hinzufügen. So lange bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die gewünschte, pastenartige Konsistenz erreicht ist.

Für das Hähnchen-Curry:

- 400 g Hähnchenbrust, ohne Haut
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Flug-Mango
- 1 große Zwiebel
- 200 ml cremige Kokosmilch
- 150 ml Gemüsefond
- 2 TL Tomatenmark
- 1 EL Kokosöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Mango schälen, vom Kern trennen und klein schneiden. Hähnchenbrust ebenfalls würfeln. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel sowie Hähnchen darin 5-10 Minuten anbraten. Mit Salz und ein Pfeffer würzen. Nach ein paar Minuten etwa die Hälfte der Currypaste hinzufügen und etwas mitbraten. Je nach Schärfegrad mehr hinzufügen. Danach Paprika unterrühren und kurz mitbraten. Mit Gemüsefond und Kokosmilch ablöschen und aufkochen lassen. Tomatenmark einrühren. Alles für 5 Minuten leicht weiter köcheln lassen. In den letzten Minuten Mangowürfel unterrühren und mit erwärmen.

Für den Limetten-Reis:

- 120 g Jasminreis
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 200 ml cremige Kokosmilch
- 200 ml Gemüsefond
- 1 Bund Koriander
- 60 g geröstete, gesalzene Cashews

Reis, Kokosmilch und Fond in einen Topf aufkochen lassen. Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen. Limette und Koriander waschen und trocknen. Limettenschale fein abreiben und Saft auspressen. Koriander hacken. Cashewkerne ebenfalls grob hacken. Alles kurz vor dem Servieren unter den Reis rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.