

Tici Kaspar

GRÜNES THAICURRY MIT SAFTIGEN HÄHNCHENSCHENKEL, KÜRBIS UND PAK CHOI

Zutaten für 6 - 8 Personen:

Currypaste grün

- 2 EL Koriandersamen
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Kreuzkümmel und ½ TL Kurkuma, gemahlen
- 2 rote Chili, entkernt und grob gehackt
- 2 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 25 g Galgant
- 15 g Ingwer (mit Schale)
- 6 Limettenblätter
- 2 Stk. Zitronengras
- 40 g frischen Koriander
- 2 EL braunes Sesamöl

Hähnchencurry

- 1 kg Hähnchenoberschenkel
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL Fischsauce
- 1 EL fein gehackter Palmzucker
- 1 Stk. Zitronengras
- 5 Limettenblätter(halbiert)
- 300 g Kürbis, in Scheiben geschnitten,
- 2 - 4 Stk. Pak Choi, breite Längsstreifen geschnitten
- Schuss Limettensaft
- frischer Koriander

Zubereitung:

Currypaste (für 2 kg Hähnchen, eine Hälfte einfrieren)

- Pfefferkörner und Koriander in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur kurz anrösten.
- Alle Zutaten bis auf die Schalotten im Blitzhacker zu einer glatten Masse verarbeiten.
- Die Schalotten feinst hacken und auch beimengen.

Hähnchencurry

- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Die Hälfte der Currypaste mit Kokosmilch, Fischsauce, Palmzucker, Limettenblätter (halbiert) und Zitronengras (leicht zerstoßen) in einem tiefen Backblech vermischen.
- Das Hähnchenfleisch beidseitig mit Salz würzen und einreiben.
- Die Hautseite welche oben liegt, einritzen.
- Zuerst die rohen Kürbisscheiben reinlegen, dann das Hähnchen auf das Blech setzen und mit Alufolie bedecken.
- Im heißen Ofen ca.50 Stunde schmoren.
- Die Temperatur auf 200 Grad erhöhen, die Alufolie entfernen und weitere ca. 30 Min. schmoren, bis das Fleisch durch ist und die Haut schön knusprig.
- In der Zwischenzeit den Pak Choi mit Sesamöl kurz anschwitzen, mit Salz würzen.
- Eventuell das Fett vom Bratensaft abschöpfen und mit einem Spritzer Limettensaft die Sauce abschmecken.
- Mit Pak Choi Gemüse garnieren und frischem Koriander servieren.