

Tici Kaspar

SAFTIGE HÜHNERSCHENKEL MIT GRÜNEM THAICURRY

Für 6-8 Personen benötigst Du:

grüne Currypast (für 2 kg Fleisch)

- 2 EL Koriandersamen
- ½ TL Pfefferkörner
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 2 rote Chili, entkernt und gehackt
- 2 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 25 g Galant
- 15 g Ingwer (mit Schale)
- 6 Limettenblätter
- 2 Stück Zitronengras
- 40 g frischer Koriander
- 2 EL braunes Sesamöl
- 1 kg Hähnchenoberschenkel
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL Fischsauce
- 1 EL fein gehackter Palmzucker
- 1 Stück Zitronengras
- 5 Limettenblätter, halbiert
- Limettensaft zum Abschmecken

Garnitur

- frischer Koriander
- Limettenspalten

Für die Currypaste Pfefferkörner und Koriander in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur kurz anrösten, bis sie zu duften beginnen. Den Strunk und das harte obere Drittel vom Zitronengras entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Alle Zutaten bis auf die Schalotten im Blitzhacker zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Schalotten fein hacken und auch beimengen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Hälfte der Currypaste (die andere Hälfte lässt sich mühelos einfrieren!) mit Kokosmilch, Fischsauce, Palmzucker, den halbierten Limettenblättern und dem leicht zerstoßenen Zitronengras in einer Auflaufform vermischen.

Das Hühnerfleisch beidseitig mit Salz würzen und einreiben. Die Hautseite der Schenkel einritzen.

Die Schenkel mit der Hautseite nach oben in die Auflaufform setzen und mit Alufolie bedecken. Im heißen Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten schmoren.

Die Temperatur auf 200 Grad erhöhen, die Alufolie entfernen und für weitere 15-20 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch durch ist und die Haut schön knusprig.

Eventuell das Fett vom Bratensaft abschöpfen, die Sauce mit einem Spritzer Limettensaft abschmecken. Mit frischem Koriander servieren.