▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2024 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska

Dennis Kunze

Gelbes Curry mit knuspriger Hähnchenbrust und selbstgemachtem Sambal

Zutaten für zwei Personen

Für das gelbe Curry:
1 gelbe Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
2 Möhren
1 Zucchini
200 g Zuckerschoten
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
5 cm Ingwer
1 rote Chilischote
1 Limette, Saft
2 Orangen, Saft
200 ml Kokosmilch
400 ml Geflügelfond
50 ml Sojasauce
1 EL gelbe Currypaste
2 Stangen Zitronengras
3 Zweige Koriander
2 Kaffirlimettenblätter
1 TL Kurkumapulver
½ TL Koriandersamen
½ TL Kardamompulver
1 TL Paprikapulver
1 TL gemahlener Zimt
2 TL Speisestärke
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ingwer schälen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und hacken. Alles in einer Pfanne mit Öl andünsten. Currypaste dazu geben und anrösten lassen. Mit frisch gepresstem Orangensaft (etwa 200 ml) ablöschen, kurz reduzieren lassen und dann mit Geflügelfond und Kokosmilch aufgießen. Zitronengrasstängel einschneiden und mit den Kaffirblättern ins Curry geben und mit köcheln lassen. Vor dem Servieren wieder herausnehmen und dann alles mit einem Pürierstab fein mixen. Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein schneiden. Zucchini von Enden befreien und würfeln. Zuckerschoten halbieren. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Alles in einem Topf mit siedendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Blanchiertes Gemüse zum Curry geben.

Kurkuma, Koriandersamen, Kardamom, Paprikapulver und Zimt in einer Pfanne anrösten. Dann in einem Mörser fein malen. Mit der Hälfte der Gewürze das Curry abschmecken. Die andere Hälfte nehmen, um das Hähnchen zu marinieren.

Für das Hähnchen:
2 Hühnerbrüste mit Haut à 150 g
3 EL neutrales Pflanzenöl

Haut der Hühnerbrust abziehen und auf einem Backblech mit Backpapier flach auslegen. Mit einem Topf beschweren und für 20 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben und knusprig ausbacken.

Hühnerbrust mit der Gewürzmischung (s.o.) und etwas Öl marinieren und in einer Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten. Anschließend im Backofen (80 Grad) für etwa 15 Minuten weitergaren. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für den Basmati:
100 g Basmati
1 Prise Salz

Basmati mit etwa 300 ml gesalzenem Wasser aufkochen lassen, 10 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und quellen lassen, bis das Wasser aufgesogen wurde.

Für das Sambal:
150 g rote Chilischoten
1 gelbe Paprika
2 Knoblauchzehen
2 TL Reisessig
2 TL brauner Zucker
2 EL Rapsöl

Chilischoten halbieren und würfeln, Knoblauch abziehen und würfeln. Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Kleinschneiden. Alles in einem Topf mit Öl anbraten und mit Zucker würzen. Mit Reisessig ablöschen. 150 ml Wasser angießen. Masse dann in einem Multizerkleinerer mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.