

Thailändisches Hähnchencurry

Zutaten für 4 Personen

400 g Hähnchenbrustfilet
2 Stengel Zitronengras
2 rote Chilischoten (frisch oder getrocknet)
1 rote Paprika
200 g Zuckerschoten
2 Möhren
evtl. 1 Stengel Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
2 Zitronenblätter
einige Stengel frischen Koriander
1 El Fischsoße
1 Tl Sojasoße
1 Tl Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer
1 Dose Kokosmilch
1 Tl rote Currypaste

1. Schäle das Zitronengras bis auf den inneren festen Kern, hacke es fein und gib es in eine kleine Schüssel, wasche und halbiere die Chilischoten, entferne die kleinen Kerne (scharf) und schneide die Chilischote klein und gib sie zusammen mit den gewaschenen und klein geschnittenen Zitronengrasblättern, der Fischsoße, dem geschälten und klein gehackten Knoblauch und dem Zucker in die Schüssel – diese Zutaten ergeben eine Marinade.
2. Gib das in Streifen geschnittene Hähnchenfleisch in eine andere Schüssel und mische es mit der Hälfte der Marinade und lasse das Fleisch darin mindestens 15 Minuten ziehen.
3. In der Zwischenzeit wasche und schneide die Paprika, Möhren und den Staudensellerie in dünne Streifen/Scheiben. Zuckerschoten waschen, die Fäden entfernen und schräg halbieren.
4. Öffne die Kokosmilchdose und gib das dickflüssige obere Drittel in den Wok oder eine tiefe schwere Pfanne und lass es aufkochen. Rühre die Currypaste rein, und lasse die Masse 2 bis 3 Min. köcheln. Gib das Fleisch dazu und lasse es 2 Min. unter Rühren anbraten. Das Gemüse und die restliche Kokosmilch dazugeben, alles 5 bis 8 Min. köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken.
5. Wasche und hacke den frischen Koriander und streue ihn über das Hähnchencurry. Dazu schmeckt Basmati- oder Duftreis.

Kichererbsensalat

Zutaten für 4 Personen:

1 Dose Kichererbsen (etwa 240 g Abtropfgewicht)
1 Salatgurke
1/2 Granatapfel
1 rote Zwiebel
1 Stück frischer Ingwer (etwa 2 cm)
150 g Joghurt
2 El Limettensaft
3/4 TI gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
1/4 TI Chilipulver, Salz, 1 Prise Zucker
4 - 5 Stängel Minze
2 El Mandelstifte
1 - 2 TI Garam Masala (Gewürzmischung)

1. Die Kichererbsen in ein Sieb gießen, kurz mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Gurke schälen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne einzeln herausbrechen. Zwiebel schälen und in feine Stücke oder hauchdünne Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben.
2. Ingwer schälen und ganz fein reiben und mit Joghurt, Limettensaft, Kreuzkümmel und Chilipulver verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Minze waschen und die Blätter hacken und in den Joghurt verrühren.
3. Das Joghurdressing unter die Kichererbsenmischung mengen und den Salat im Kühlschrank möglichst noch eine Stunde durchziehen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett leicht braun rösten und abkühlen lassen. Das Garam Masala vorsichtig darüberstreuen, je nach Geschmack mehr oder weniger.

Weihnachtliche Apfelnachspeise: Apple Crumble

Zutaten für 4 - 6 Personen:

6 süßsaure mürbe Äpfel (z.B. Cox Orange)
Zitronensaft, 1 El Zimt

Zutaten für die Streusel:

100 g Mehl
80 g Zucker
80 g Butter
50 g fein gehackte Mandeln
1 1/2 TI Lebkuchengewürz

1. Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz und Mandeln in eine Schüssel geben. Butter in einer Pfanne erhitzen und zu dem Mehl und Zucker geben und miteinander zu Streuseln kneten.
2. Äpfel waschen und schälen, und in Scheiben schneiden und mit Zimt mischen. Geschnittene Äpfel in eine Auflaufform füllen. Gib dann die Streusel darauf und drücke sie fest. Im vorgeheizten Ofen 30 Min. bei 180 Grad backen. Dazu schmeckt **Vanillesoße**, **Vanilleeis** oder **Sahne**.