



Zwischengang (für 4 Personen)

Hähnchenpfanne

250 ml	Geflügelfond
400 ml	Kokosmilch
2 Stangen	Zitronengras
2 Stück	Kafirblätter Limone/Limette
3 EL	Wasser
400 g	gegarnte Kichererbsen
30 g	Rotes Thai Curry
2	Hähnchenbrüste (in 2 cm dicke Streifen geschnitten)
2 TL	Speisestärke
1 Zehe	Knoblauch
20 g	Ingwer
200 g	Zuckerschoten
50 ml	Olivenöl
3 Zehen	Knoblauch
4 Stück	Koriander-Zweige
1 Stück	Baguette

Geflügelfond und Kokosmilch in einen Topf geben und auf dem Grill kochen lassen.

Zitronengras platt klopfen und dazu geben.

Kafirlimonenblätter mit in den Fond geben und aufkochen lassen. In der Zeit eine Zehe Knoblauch und Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden und zugeben.

Die Kichererbsen und das rote Thai Curry zugeben.

Die Hähnchenbruststreifen darin garen.

Bei den Zuckerschoten die Fäden entfernen und in den Topf geben.

Die Speisestärke mit ca. 3 EL Wasser verquirlen und damit das ganze eindicken und weitere 2 Minuten kochen lassen.

Den restlichen Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, mit dem Olivenöl mischen.

Das Baguette in Scheiben schneiden und auf dem Grill von beiden Seiten goldgelb grillen.

Die gegrillten Baguettescheiben mit dem Knoblauchölgemisch bestreichen und servieren.

Die Kafirblätter und Zitronengrasstängel aus der Suppe entfernen.

Die Hähnchenpfanne anrichten, mit Koriander ausgarnieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

The Good Taste Group GmbH & Co. KG · Schlossberg 1 · 55442 Stromberg

Tel.: 0 67 24 - 93 10-0 · Fax: 0 67 24 - 93 10-90

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR