

Kokosmilch-Curry mit Entenbrust



Zutaten

- 1 Paprikaschote (rot)
- 1 Stück Ingwer (circa 30 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 250 Gramm Pak Choi (chinesischer Senfkohl)
- 500 Gramm Entenbrustfilets
- 1 Esslöffel Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Teelöffel Currypaste (gelb)
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- 400 Gramm Geflügelbrühe
- 4 Stiele Thaibasilikum
- 1 Limette
- Chiliflocken

Zubereitung

Paprika klein schneiden. Ingwer und Knoblauch fein hacken und Pak Choi in Streifen schneiden. Die Haut von den Entenbrustfilets abziehen und ebenso in Streifen schneiden. Entenfleisch in Würfel schneiden. Einen Topf mit einem Esslöffel Öl erhitzen und die Entenhaut darin knusprig braten. Salzen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann das Entenfleisch im Bratfett drei bis vier Minuten braten. Salzen, pfeffern und herausnehmen.

Ingwer, Knoblauch und Paprika zum Bratfett geben und andünsten. Currypaste dazugeben und weiter andünsten. Kokosmilch, Brühe und Pak Choi zufügen und für 10 Minuten köcheln lassen. Die Blättchen vom Thaibasilikum abzupfen, die Limette halbieren und den Saft auspressen.

Fleisch und Basilikum in den Topf geben und für ein bis zwei Minuten garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und mit der knusprigen Entenhaut und Chiliflocken bestreuen. Mit Reis servieren.

