



Curry mit grünem Spargel und Poularde

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

20	Maispouardenbrüste	4 Bund	grüner Spargel
20 EL	gelbe Currypaste	2 kg	Jasminreis
250 g	Sesamöl	6 EL	Kokosmilch
8	reife Mangos	400 g	Ingwer
2	Knoblauchknollen	10	rote Zwiebeln
2 Bund	Frühlingslauch	5	Limetten
	Koriander, frisch und Koriandersaat		rote Chili, frisch nach Belieben
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

1. Spargel im unterem Drittel schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Ingwer und Knoblauch fein hacken. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden.
2. In Sesamöl zusammen mit Koriandersaat und Chili farblos anschwitzen.
3. Gelbe Currypaste dazugeben und für 1 Minuten mit rösten lassen. Mit Kokosmilch aufgießen und für ca. 20 Minuten langsam einköcheln lassen.
4. Poulardenbrüste auf der Haut kross braten und für 8 -12 Minuten bei 180°C Umluft im Ofen fertig garen.
5. Reis waschen, gar kochen und etwas ausdampfen lassen, so dass er klebrig wird.
6. Alles anrichten und mit Koriander, Frühlingslauch, Sesam und gepresster Limette garnieren.