MARLEY SPOON

Süß-scharfes Thai-Hähnchen mit Cashews

und knusprigen Schalotten auf Reis mit Gemüse

ca. 25min 3-4 Personen

Bitte eintreten in die aufregende Geschmackswelt Südostasiens! Heute servieren wir einen Reissalat, der einfach alle Register zieht: zart gebratenes Hähnchenschenkelfilet und duftiger Jasminreis in einer perfekt balancierten Sauce aus süßen, sauren und pikanten Elementen, für die die Thai-Küche so beliebt ist. Alles vermengt mit knackigen Karotten und Radieschen mit knusprigen Schalotten und Cashews obendrauf – willkommen!

Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 6 Hähnchenschenkelfilet
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Karotten
- 2 Bund Radieschen
- 20ml Fischsauce [4]
- 25ml Sojasauce [1,6]
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 3 Schalotten
- 50g Cashewkerne [15]
- 20g Minze

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Gluten (1), Fisch (4), Sojabohnen (6), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 944kcal, Fett 48.3g, Kohlenhydrate 88.2g, Eiweiß 39.5g

1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10–12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.

2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und dann in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3–4Min. goldbraun anbraten.

3. Gemüse vorbereiten

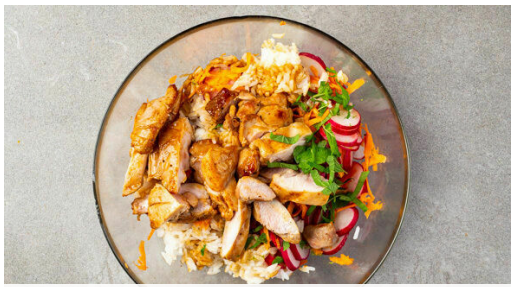
Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Radieschen** in Scheiben schneiden, dabei die Enden abtrennen. Das **Gemüse** mit **1/2TL Fischsauce** und der **1/2 des Limettensafts** vermengen.

4. Fleisch garen

Die **Sojasauce**, die **Sriracha-Sauce** und den **restlichen Limettensaft** mit **1,5TL Fischsauce**, 1EL hellem Essig sowie 2EL Zucker verrühren. Die **Sauce** zum **Fleisch** in die Pfanne geben und bei mittlerer bis niedriger Hitze 3–4Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in Tranchen schneiden. Die **Sauce** warm halten.

5. Cashews rösten

Die **Schalotten** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren 3–4Min. knusprig braten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne auswischen und die **Cashews** ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. goldbraun anrösten, dann grob hacken. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden.



6. Anrichten und servieren

Den **Reis** mit der **Sauce** verrühren, dann mit dem **Gemüse** vermengen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Das **Fleisch**, die **Limettenschale**, die **Cashews** und die **1/2 der Minze** mit dem **Reis** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Reissalat** auf Teller verteilen, mit der **restlichen Minze** und den **Schalotten** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**