



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!

- 300g Jasminreis
- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 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

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Energie 944kcal, Fett 48.3g,
Kohlenhydrate 88.2g, Eiweiß 39.5g



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.



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.



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.

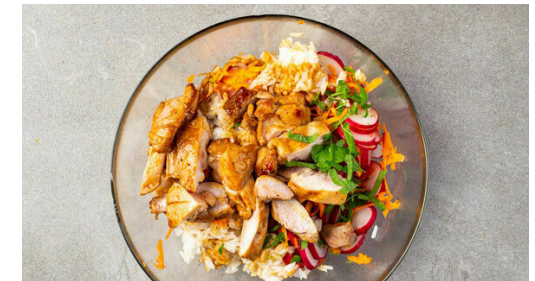


Die **Schalotten** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4Min. knusprig braten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne auswischen und die **Cashews** ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min.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

Vorsicht, sie können schnell zu dunkel werden.



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



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.