

Rotes Thai-Curry mit Lachs-Würfeln und Basmatireis

Für zwei Personen

Für den Reis:

200 g Basmati-Reis Salz

Für den Fisch:

180 g Lachsfilet mit Haut 1 Limone 500 ml Fischsauce
2 EL Rapsöl

Für das Curry:

| | | |
|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| 2 Pak Choi | 4 Lotuswurzel-Gemüse, gefroren | 2 Schalotte |
| 2 EL Rote Thai Currypaste | 3 cm Ingwer | 8 Zehen Knoblauch |
| 400 ml Kokosmilch | 400 ml Sojasauce | 2 Stangen Zitronengras |
| 4 Zweige Thaibasilikum | 6 Kaffirlimettenblätter, gefroren | 4 kleine, rote Chilischoten |
| 1 Bund Koriander | 50 g Palmzuckerzylinder | 30 g Cashewkerne |

Olivenöl

Für den Basmatireis den Reis im Sieb spülen und in einem Topf mit doppelter Menge gesalzenem Wasser aufsetzen. Aufkochen und 13 Minuten köcheln lassen.

Für den Fisch Limone halbieren und auspressen. Lachs in Würfel schneiden und mit Limonensaft und Fischsauce in einer Schüssel vermengen. Zehn Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne mit Rapsöl von jeder Seite vier Minuten anbraten. Danach zur Seite stellen. Für das Curry Kaffirlimettenblätter, Zitronengras, Thaibasilikum, Koriander abbrausen und trockenwedeln. Anschließend in feine Streifen schneiden.

Knoblauch und Schalotten abziehen, Ingwer schälen, Chili waschen, halbieren und entkernen. Anschließend alles hacken.

Pak Choi und Lotuswurzel in Scheiben schneiden. Öl im Wok erhitzen. Knoblauch, Chili, Ingwer und Schalotte im Öl anbraten. Ein bis zwei Esslöffel Currypaste hinzufügen und unter ständigem Rühren kurz anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen. Kefirblätter, Zitronengras, Thaibasilikum und Cashewkerne hinzufügen. Drei Minuten köcheln lassen. Pak Choi und Lotuswurzel hinzufügen. Weitere fünf Minuten köcheln lassen. Mit Palmzucker und Sojasauce abschmecken.

Rotes Thai-Curry mit Lachswürfeln und Basmatireis auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Isabel Varell am 07. November 2016