

Süßkartoffel-Kokos-Curry mit Erdnüssen und Basmati-Reis

Für zwei Personen

Für das Curry:

600 g Süßkartoffeln	1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel
150 g frische Erbsen	50 g geröstete Erdnüsse	250 g Gemüsefond
250 g Kokosmilch	1 Schote rote Chili	1 Wurzel Ingwer, à 10 g
2 TL mildes Currypulver	1 EL Olivenöl	Salz

Für den Reis:

250 g Reis	1 Limette	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

3 Kokos-Chips	5 Zweige Koriander
---------------	--------------------

Für das Curry die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Süßkartoffeln schälen und in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Chili, den Ingwer, die Erbsen, die Zwiebel und den Knoblauch hineingeben und kurz anschwitzen. Anschließend die Süßkartoffelwürfel mit dem Currypulver dazugeben und kurz anrösten. Mit dem Gemüsefond und der Kokosmilch ablöschen und zehn Minuten kochen lassen. Die Erdnüsse hacken, zu dem Curry geben und mit Salz abschmecken. Für den Reis die Schale einer Limette abreiben und den Saft auspressen. Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen und den Reis gar kochen. Anschließend die Butter unterrühren und mit dem Limettensaft, dem Abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl unter den Reis mengen. Zum Anrichten die Kokos-Chips in einer Pfanne ohne Fett anrösten und die Korianderblätter fein hacken. Das Süßkartoffel-Kokos-Curry mit Erdnüssen und Basmatireis auf Tellern anrichten, mit den Kokos-Chips und den Korianderblättern garnieren und servieren.

Leon Accurso am 26. November 2014