

Thai-Curry mit Sticky Rice, Möhren-Nudeln, Korallenchip

Für zwei Personen

Für den Sticky Rice:

200 g thail. Klebereis 200 g Blattspinat

Für das Thai-Curry:

1 kleine grüne Paprika	15 Zuckerschoten	$\frac{1}{2}$ Brokkoli
4 Knoblauchzehen	2 Frühlingszwiebeln	1 Zitrone
3 cm Ingwer	2 Jalapeño	400 ml Kokosmilch
10 Kaffir-Limettenblätter	$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	Öl
1,5 TL Koriandersamen	2 TL Kreuzkümmelsamen	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Grobes Salz		

Für die Möhrennudeln:

2 Möhren	2 EL Reissessig	3 EL Sesamöl
1 Zweig Minze	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz

Für den Korallenchip:

10 g Mehl	30 ml neutrales Öl	$\frac{1}{4}$ TL Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver	Salz	

Für den Sticky Rice:

Den Reis dreimal waschen und abtropfen lassen. Spinat mit 400 g Wasser im Multi Zerkleinerer mixen und in einen Topf umfüllen. Den abgetropften Reis hinzufügen und alles zusammen aufkochen lassen.

Anschließend einmal umrühren und auf die kleinste Herdstufe stellen.

Topf mit einem Deckel verschließen und alles 10 Minuten köcheln lassen.

Für das Thai-Curry:

Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Ingwer schälen, sehr klein schneiden, mit in die Pfanne geben und kurz mitrösten.

Jalapeño mit Kernen in Ringe schneiden und zusammen mit einem gehäuften Teelöffel Salz im Mörser zerreiben. Geröstete Gewürze aus der Pfanne dazugeben und alles gut zermahlen.

Koriandergrün abbrausen, trockenwedeln und bis auf wenige Blätter hacken. Den Knoblauch abziehen. Die Frühlingszwiebel putzen und das Grün kleinschneiden. Den Strunk der Kaffir-Limettenblätter in der Mitte entfernen. Anschließend 8 Kaffir-Limettenblätter, Koriander, Knoblauch und das Grün der Frühlingszwiebeln in den Mörser dazugeben und alles kräftig zerstoßen, so dass eine grüne Paste entsteht. Zum Schluss die Zitrone auspressen und 2 TL Zitronensaft dazugeben.

Nun 4 EL der hergestellten Paste aus dem Mörser entnehmen und in reichlich Öl anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen, die restlichen 2 Kaffir-Limettenblätter zugeben und etwas einreduzieren lassen.

Für das Gemüse den Brokkoli in Röschen zerteilen, die Zuckerschoten in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Danach zuerst den Brokkoli, dann die Paprika und zum Schluss die Zuckerschoten in die Pfanne zugeben. Das Gemüse in der Kokosmilch bissfest garen und die Kaffir-Limettenblätter vor dem Servieren entfernen.

Für die Möhrennudeln:

Möhren schälen und mit dem Sparschäler in feine Tagliatelle schneiden.

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zusammen mit Reissessig, Sesamöl und Zucker zu einem Dressing verrühren und mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren Dressing und Minze mit den Möhren vermengen.

Für den Korallenchip:

Öl, Mehl, Paprikapulver und Kurkumapulver mit 90 ml Wasser klümpchenfrei verquirlen und portionsweise in eine heiße beschichtete Pfanne geben. Hitze etwas reduzieren und warten bis der Chip fest wird.

Dabei sollten sich sofort Blasen bilden und der Boden der Pfanne sollte nur dünn bedeckt sein. Den fertigen Chip zum Schluss aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier legen und mit etwas Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Malin Veith am 25. November 2020