

# Curry mit Tofu-Puffs, Jasminreis, Reisflocken-Crunch

**Für zwei Personen**

**Für die Currypaste:**

1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	1 grüne Thai-Chilischoten
2 große grüne milde Chilis	2 Stangen Zitronengras	1 Stück Galangal
10 Thai-Basilikumblätter	1 TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Kreuz-Kümmelsamen
$\frac{1}{2}$ TL weiße Pfefferkörner	3 Kaffir-Limette	1 TL Salz

**Für das Curry:**

3 Thai-Auberginen	1 Zucchini	200 g Austernpilze
5 Kräuterseitlinge	6 Tofupuffs	2 Dosen Kokosmilch
1 kl. Dose Bambussprossen	2 EL Mushroom Oyster-Sauce	20 ml Reisessig
1 EL Erdnussöl	3 Stängel Thai-Basilikum	2 Stängel Koriander
1 EL Zucker	2 EL Speisestärke	rote Chiliflocken

**Für den Reis:**

150 g Thai-Jasminreis	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
-----------------------	---------------	-----------------------

**Für den Crunch:**

3 Rice Flakes	Öl, Salz	Nori-Gewürz
---------------	----------	-------------

**Für die Currypaste:**

Die Koriandersamen, Kümmelsamen und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend im Mörser fein mahlen. Galangal schälen. Zitronengras von der Wurzel befreien. 2 TL Schale der Kaffir-Limette abreiben. Schalotte und Knoblauch abziehen. Alle Zutaten zusammen mit Salz, den Chilischoten und Basilikum zusammen in einen Mixer geben und fein pürieren.

**Für das Curry:**

Aubergine, Austernpilze und Kräuterseitlinge in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini von den Enden befreien und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Tofu halbieren. Die schon hergestellte Currypaste in Erdnussöl anbraten. Zuerst die Auberginen hinzufügen, dann Zucchini und Pilze. Alles anbraten und mit Kokosmilch ablöschen.

Bambussprossen und Tofu hineingeben und mit der Mushroom Oyster-Sauce, Reisessig und Zucker abschmecken. Basilikum und Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und Curry damit garnieren.

Mit Chiliflocken bestreuen.

**Für den Reis:**

Reis mit kaltem Wasser abwaschen und mit 350 ml Wasser in einen Topf aufgießen. Olivenöl und Salz einrühren. Aufkochen, umrühren, Deckel zu und 10 min und kleiner Stufe dämpfen.

**Für den Crunch:**

Rice Flakes im heißen Öl in einem Topf aufpuffen lassen und auf einem Küchentuch abtropfen.

Mit Nori-Gewürz und Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jennifer Rauser am 02. März 2021