

# Rotes Thai-Curry mit mariniertem Tofu und Jasminreis

## Für zwei Personen

### Für die Currypaste:

|   |                                  |                      |
|---|----------------------------------|----------------------|
| 1 Knoblauchzehe                         | 1 Schalotte                      | 1 Kaffir-Limette     |
| 10 getrocknete Thai-Chilis              | 2 Stangen Zitronengras           | 15 g Galgant         |
| 15 g Ingwer                             | 1 TL gemahlene Koriandersamen    | 1 TL Cayenne Pfeffer |
| $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel | $\frac{1}{2}$ TL Szechuanpfeffer | 1 TL Salz            |

### Für den Tofu:

|                         |   |                                |
|-------------------------|---|--------------------------------|
| 200 g geräucherter Tofu | 1 EL Sojasauce                          | 1 EL Ahornsirup                |
| 1 TL Sesamöl            | $\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver | $\frac{1}{2}$ TL Zwiebelpulver |

### Für das Curry:

|                   |                        |                         |
|-------------------|------------------------|-------------------------|
| 1 rote Paprika    | 1 Zucchini             | 1 große Zwiebel         |
| 50 g Buschbohnen  | 50 g Bambusstreifen    | 120 g Zuckerschoten     |
| 400 ml Kokosmilch | 20 g Cashewkerne       | 1 Bund Thai-Basilikum   |
| 1 EL Fischsauce   | 1 TL Kreuzkümmelpulver | 2 TL mildes Currypulver |
| Sesamöl           | Salz                   | schwarzen Pfeffer       |

### Für den Reis:

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| 100 g Jasmin Reis | $\frac{1}{2}$ TL Salz |
|-------------------|-----------------------|

### Für die Garnitur:

|           |                  |               |
|-----------|------------------|---------------|
| 1 Limette | 1 Bund Koriander | 40 g Erdnüsse |
|-----------|------------------|---------------|

**Für die Currypaste:** Einen Teil der getrockneten Chilis und Koriandersamen in einem Zerkleinerer fein mahlen. Anderen Teil Chilis klein schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. Zitronengras putzen, äußerste Haut entfernen und in Ringe schneiden. Ingwer und Galgant schälen und fein würfeln. Kaffir-Limette waschen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen.

Alle Zutaten mit Salz, Cayenne-Pfeffer, Szechuanpfeffer, Koriandersamen und Kreuzkümmel in den Mörser geben und zu einer Paste mörsern.

**Für den Tofu:** Tofu in Würfel schneiden. Sojasauce, Sesamöl, geräuchertes Paprikapulver, Zwiebelpulver und Ahornsirup vermischen und Tofu darin einlegen.

**Für das Curry:** Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Zucchini klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Buschbohnen waschen. In einer Pfanne mit Sesamöl Buschbohnen, Zwiebeln, Paprika und Zucchini anbraten. Selbstgemachte Paste und den eingelegten Tofu samt Marinade hinzufügen. Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, grob hacken und dazugeben. Alles umrühren und nach 3 Minuten Kokosmilch dazugeben. Curry 5 Min köcheln lassen. Zuckerschoten waschen. Currypulver, Kreuzkümmelpulver, Cashewkerne, Zuckerschoten und Bambusstreifen hinzufügen und nochmal 5-10 Min köcheln lassen. Fischsauce dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Reis:** Reis waschen und mit der doppelten Menge Salzasser 10-15 Minuten garkochen.

**Für die Garnitur:** Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Limette waschen und vierteln. Erdnüsse hacken. Koriander, Erdnüsse und Limette als Garnitur verwenden.

Den Reis und das Curry auf Tellern anrichten und mit Limettenviertel, Koriander und Erdnüssen garnieren.

Puya Yaghoubi Bina am 27. Juni 2022