

# Thai-Curry mit Shiitake, Soba und frittierten Enoki

## Für zwei Personen

### Für die Currypaste:

3 Knoblauchzehen	1 Schalotte	3 cm Ingwer
1 Zweig Minze	2 mittelscharfe rote Chilis	1 TL Reisessig
1 TL helle Sojasauce	1 TL gemahl. Koriander	1 TL gemahl. Piment
1 TL gemahl. Kardamom	½ TL Kumin	½ TL gereb. Korianderkraut
½ TL Kurkuma	1 TL Zucker	

### Für das Curry mit Einlage:

200 g Soba-Nudeln	6 Shiitake	1 kl. grüne Zucchini
1 Karotte	2 rote Snack-Paprika	2 gelbe Snack-Paprika
1 L Kokosmilch		

### Für die frittierten Enoki:

1 Pck. Enoki-Pilze, ca. 80 g	2 Stangen Frühlingszwiebeln	2 Limetten
1 Ei	3 Zweige Koriander	3 Zweige Petersilie
1 EL Mehl	½ EL Speisestärke	50 ml geröst. Erdnussöl
Öl	1 Prise Salz	

**Für die Currypaste:** Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Koriander, Piment, Kardamom und Kumin in einen beschichteten Wok geben und bei mittlerer Hitze ein paar Minuten leicht anrösten.

Knoblauch, Ingwer, Schalotte und Chilis im Ganzen lassen und im Ofen auf der Grillstufe etwas rösten, bis sie weich sind und eine dunklere Farbe bekommen. Knoblauch, Ingwer und Schalotte schälen. Beim Knoblauch und der Schalotte den Strunk abschneiden. Bei den Chilis den Stiel und Strunk entfernen, aufschneiden und ebenfalls die Kerne entfernen.

Alles zusammen mit den Gewürzen aus der Pfanne sowie den übrigen Zutaten Korianderkraut, Zucker, Kurkuma, Reisessig, Sojasauce und gehackte Minze in einem Multizerkleinerer zu einer glatten Paste vermischen. Die fertige Currypaste abschmecken, in den Wok geben und erhitzen.

**Für das Curry mit Einlage:** Gemüse putzen und in dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden.

Sobald die Curry-Paste erste Blasen bildet und etwas dunkler wird, das geschnittene Gemüse zu der Curry-Paste geben. Das Gemüse einige Minuten lang mit anbraten. Anschließend mit Kokosmilch aufgießen. Ein paar Minuten lang köcheln lassen, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.

Gesalzenes Wasser für die Soba-Nudeln aufsetzen und zum Kochen bringen. Nudeln darin gar kochen und abseihen.

**Für die frittierten Enoki:** Pilzbüschel unten etwas abschneiden, vorsichtig abwaschen und ausschütteln. Auf Küchenkrepp trocknen und unterteilen.

Ei, Mehl, 2 EL kaltes Wasser, Speisestärke und Salz verrühren. Das Ende der Pilzbüschel festhalten, durch den Backteig ziehen und in der Fritteuse in heißem Öl goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Limetten vierteln. Kräuter putzen und grob hacken. Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Curry mit den gekochten Nudeln und der Gemüse-Einlage in einer Schüssel anrichten. Knusprige Enoki-Pilze als Topping darauf geben, mit ein paar Tropfen Erdnussöl beträufeln.

Stefan Buchner am 02. Oktober 2023