

Kokos-Erdnuss-Curry mit Ente und Jasminreis

Für zwei Personen

Für die Currypaste:

1 Thai-Schalotte	2 Knoblauchzehen	2 Chilischoten
1 cm Galgant	2 cm Ingwer	1 Stängel Zitronengras
1 EL crunchy Erdnussbutter	2 EL Erdnussöl	1 Prise Salz

Für die Ente:

300 g Entenbrust	Salz
------------------	------

Für das Curry:

1 Zucchini	1 Brokkoli	1 kleine Möhre
1 rote Paprika	100 g Zuckerschoten	5 Kirschtomaten
1 Zwiebel	3 EL geröstete Erdnüsse	1 EL crunchy Erdnussbutter
2 EL Currypaste, von oben	400 ml Kokosmilch	4 Kaffirlimettenblätter
1 TL Fischsauce	1 TL helle Sojasauce	½ Limette
2 TL Saft, Abrieb	4 Zweige Koriander	2 EL Erdnussöl
2 TL brauner Zucker	1 TL Salz	

Für den Reis:

100 g Jasmin Reis	1 TL Salz
-------------------	-----------

Für die Currypaste: Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Chilischoten entkernen und im Mörser fein zerstoßen. Galgant und Ingwer schälen, sehr fein hacken und zu den Chilis geben. Zitronengras von den holzigen Außenblättern befreien und das Innere in feine Scheiben schneiden.

Thai-Schalotte und Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Mit Erdnussbutter, Erdnussöl, Salz und den anderen Zutaten in den Mörser geben und zu einer Paste zerstoßen.

Für die Ente: Entenbrust auf der Hautseite in schmalen Abständen kreuzförmig einritzen. Von beiden Seiten salzen. In die kalte Pfanne legen und bei mittlerer Temperatur auf der Hautseite 6 Minuten braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Auf mittlerer Schiene im Backofen ca. 12 Minuten rosa garen. Kurz vorm Servieren in Streifen schneiden.

Für das Curry: Zucchini in Stücke schneiden. Brokkoli in kleine Rösschen teilen.

Möhre schälen und in Stücke schneiden. Paprika vom Strunk und Kernen befreien und ebenfalls in Stücke schneiden. Zuckerschoten und Kirschtomaten halbieren. Zwiebel abziehen und in grobe Stücke schneiden.

Koriander abbrausen und trocken wedeln.

Erdnussöl in der Pfanne erhitzen. Currypaste mit Zwiebeln, Brokkoli, Möhren und Paprika anbraten. Mit Fischsauce, Limettensaft und Sojasauce ablöschen. Kokosmilch, Kaffirlimettenblätter, Erdnussbutter, Zucchini, Zuckerschoten, Zucker, Salz und die Kirschtomaten dazu geben. Das Curry kurz köcheln lassen und vom Herd nehmen. Geröstete Erdnüsse dazu geben. Mit Korianderblättern und Limettenabrieb toppen.

Für den Reis: Reis mit kaltem Wasser waschen und anschließend in einem Topf eine Tasse Reis mit 1,5 Tassen gesalzenem Wasser kurz aufkochen. Hitze reduzieren und den Topf bei geschlossenem Deckel quellen lassen bis das Wasser vollständig vom Reis aufgesogen ist. Den Topf von der Herdplatte nehmen und den Reis bei geschlossenem Topf weiter ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Elisa Bliedung am 07. Juni 2021