

Rotes Thai-Curry mit Riesen-Garnelen und Gurken-Salat

Für zwei Personen

4 große Garnelen	150 g kleine, gegarte Garnelen	125 g Jasminreis
100 g Zuckerschoten	1 Salatgurke	2 in Öl eingel. Paprikaschoten
1 Stängel Zitronengras	1 $\frac{1}{2}$ rote Chilischoten	1 Knoblauchzehe
4 cm Ingwer	1 $\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 Kaffirlimettenblätter
3 Limetten	1 TL Tomatenmark	200 ml Kokosmilch
1 EL Fischsauce	2 EL Sojasauce	2 EL Sesamöl
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Salat zwei Zentimeter des Ingwers schälen und fein reiben. Mit einem Esslöffel Sojasauce, drei Esslöffel Olivenöl und einem Esslöffel Sesamöl in einer Schüssel vermengen. Den Saft einer Limette auspressen und dazugeben. Die Gurke waschen, schälen und mit dem Sparschäler dünne Streifen direkt auf einen Teller abziehen. Ein Drittel des Korianders abrausen, abschütteln und die Stängel fein hacken. Den gehackten Koriander zu der Gurke geben. Einige Blätter zur Seite legen. Eine halbe Chilischote fein hacken und über die Gurken streuen. Den Salat erst kurz vor dem Servieren vermengen. Einen mittelgroßen Topf auf mittlere Temperatur erhitzen. Den Reis, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl in den Topf geben und mit 300 Milliliter Wasser bedecken und aufkochen lassen. Den Reis mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten ziehen lassen. Das Zitronengras von den harten Enden befreien und die harten, äußeren Blätter entfernen. Die Stängel mit dem Messerrücken andrücken. Den Knoblauch abziehen, den restlichen Ingwer schälen, die Chilischote vom Stiel befreien und den Koriander abrausen. Die vorbereiteten Zutaten mit den Limettenblättern, der eingelegten Paprika, dem Tomatenmark, der Fischsauce und dem Sesamöl in ein hohes Gefäß geben und zu einer feinen Paste mixen. Eine Pfanne erhitzen und etwas Olivenöl dazugeben. Den Kopf der Riesen-Garnelen abtrennen und diese ungeschält für etwa eine Minute heiß anbraten. Einen Esslöffel der gemixten Paste zu den Garnelen geben und diese für eine Minute mitbraten. Die Riesen-Garnelen in eine ofenfeste Form füllen und auf der oberen Schiene im Ofen acht bis zehn Minuten garen. Die Zuckerschoten waschen und trocken tupfen. Inzwischen die Pfanne wieder auf mittlere Hitze stellen. Das Gemüse mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben, die kleinen Garnelen und die restliche Currypaste dazugeben. Unter Rühren ein bis zwei Minuten mitbraten. Die Kokosmilch dazugeben und glatt rühren. Bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Das Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Korianderblätter darüber streuen. Die Form mit den Riesen-Garnelen aus dem Ofen nehmen. Die restlichen Limetten in Spalten schneiden. Den Reis mit einer Gabel auflockern, den Gurkensalat vermengen. Das Curry mit dem Reis, den Riesen-Garnelen und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten.

Maximilian Dietrich am 12. August 2013