

# Rotes Thai-Curry mit Riesen-Garnelen und Cashew-Kernen

**Für zwei Personen**

**Für das Thai-Curry:**

400 g Riesen-Garnelen	150 g thailändischer Duftreis	80 g geröstete Cashewnüsse
3 Frühlingszwiebeln	100g Mungobohnensprossen	2 Stangen Staudensellerie
2 cm frischer Ingwer	2 EL Erdnussöl	2 Stangen Zitronengras
200 ml Kokosmilch	50 ml Sahne	2 EL Reisessig
2 EL Fischsauce	2 EL Sojasauce	4 EL rote Currypaste
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	4 Kaffir-Limettenblätter
1 EL brauner Zucker	Salz, Pfeffer	<b>Zum Garnieren:</b>
10 Sellerieblätter	2 Limetten	2 Hibiskusblüten

**Für den Salat:**

$\frac{1}{2}$ grüne, unreife Papaya	$\frac{1}{2}$ Karotte	5 Cocktailtomaten
80g grüne Bohnen	2 Knoblauchzehen	2 Vogelaugenchilis
25 g getrocknete Shrimps	25 g ungesalzene Erdnüsse	2 EL Fischsauce
1 EL Palmzucker	1 Limette	Salz, Pfeffer

Für das Thai-Curry zunächst in einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Duftreis darin garen. Die Enden der Frühlingszwiebeln und des Selleries abtrennen und die Frühlingszwiebeln sowie den Sellerie fein schneiden. Die Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Anschließend einen Esslöffel Erdnussöl im Wok erhitzen und die Garnelen vier Minuten darin braten. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Das Zitronengras ebenfalls fein hacken. Einen weiteren Esslöffel Öl in den Wok geben und den Ingwer mit den Frühlingszwiebeln, Sellerie, Zitronengras eine Minute leicht anrösten. Die Kokosmilch mit der Sahne, der roten Currypaste, braunem Zucker, Reisessig, Fisch- und Sojasauce verrühren, bis der Zucker sich auflöst. Die Mischung in den Wok geben und drei Minuten kochen, bis die Sauce leicht andickt. Die Basilikum- und die Minzblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Jeweils zwei Esslöffel Basilikum und Minze mit den Garnelen, Mungobohnensprossen, und Limettenblättern hinzufügen und das Curry zwei weitere Minuten kochen. Für den Salat die Papaya schälen und mit einem Julienneschneider in feine Streifen schneiden. Die Karotte schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Bohnen in zweieinhalb Zentimeter lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser etwa zwölf Minuten garen. Die Knoblauchzehen abziehen und mit den Chilischoten im Mörser zerkleinern. Die getrockneten Garnelen, die Fischsauce und den Palmzucker dazugeben und alles zusammen zerstoßen. Zuletzt die Cocktailtomaten halbieren, in den Mörser geben und leicht andrücken. Die Mischung aus dem Mörser mit den Bohnen, Karotten- und Papaya-streifen vermengen. Eine Limette halbieren und den Salat mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die gerösteten Erdnüsse als Garnitur darüber streuen. Zuletzt den Reis mit einem Servierring in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten und das Curry darum verteilen. Mit den Sellerieblättern und Limettenvierteln garnieren. Den Salat in einem separaten Schälchen dazu reichen.

Paul Woelky am 12. Januar 2015