

Thai-Curry mit Garnelen, Jasmin-Reis und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das rote Thai Curry:

4 ungeschälte Riesengarnelen	100 g kleine Garnelen	100 g Zuckerschoten
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Knoblauchzehe	1 Limette
1 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Stängel Zitronengras
1 rote Paprikaschote in Öl	2 Kaffirlimettenblätter (Tk)	400 ml Kokosmilch
$\frac{1}{2}$ EL Fischsauce	1 EL Sojasauce	1 TL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

150 g Jasminreis	10 g Jasmin Teeblüten	1 EL Olivenöl
------------------	-----------------------	---------------

Für den Koriander-Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Bund Koriandergrün	2 cm Ingwer
$\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ Limette	$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl
$\frac{1}{4}$ rote Chilischote	3 EL natives Olivenöl	

Für das rote Thai Curry:

Backofen auf 240 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Für die Currypaste vom Zitronengras die Enden und harten äußeren Blätter entfernen, die Stängel mit einem Messerrücken andrücken. Chili entkernen, Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Die vorbereiteten Zutaten mit den Kaffirlimettenblättern, eingelegter Paprika, Tomatenmark, Fischsauce, Sojasauce und Sesamöl in den Mixer geben. Alles zu einer Paste mixen.

Etwas Olivenöl in eine heiße Pfanne gießen und die Riesengarnelen anbraten. 1 EL der hergestellten Currypaste zufügen, kurz mitbraten.

Zuckerschoten waschen und trockentupfen. Eine Pfanne auf mittlere Hitze stellen. Zuckerschoten mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben, die kleinen Garnelen und die restliche Currypaste zufügen. Unter Rühren 1 bis 2 Minuten braten. Die Kokosmilch zugießen und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer bis kleiner Hitze köcheln lassen. Die Riesengarnelen dazu geben und zusammen servieren.

Für den Reis:

300 ml Wasser im Topf zum Kochen bringen. Einen weiteren Topf erhitzen. Den Reis, 1 Prise Salz, Olivenöl und die Jasmin-Blüten hineingeben und mit dem heißen Wasser bedecken. Zugedeckt 7 Minuten garen, vom Herd nehmen und weitere 7 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Für den Koriander-Gurkensalat:

Ingwer schälen und fein reiben. Eine halbe Limette auspressen.

Sojasauce, 3 EL Olivenöl, Sesamöl und Saft der Limette verrühren.

Gurke waschen, mit dem Sparschäler dünne Streifen direkt auf den Teller abziehen. Koriander abbrausen, trockenschütteln, fein hacken und zur Gurke geben. Chili fein hacken und über die Gurke streuen. Den Salat mit dem Dressing anmachen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kerstin Lasar am 19. August 2019