

Kürbis-Curry mit Garnelen und Jasmin-Reis

Für zwei Personen

Für das Curry:

1 Butternut-Kürbis	2 rote Thai-Chilischoten	1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen	500 ml Gemüsefond	400 ml cremige Kokosmilch
1 EL Tamarinden-Paste	1 Bund Koriander	3 Zweige Zitronengras
1 Knolle Thai-Ingwer	5 Kaffirlimetten-Blätter	1 TL gemahlener Cumin
2 EL Kokosöl	Salz	

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen mit Schale	$\frac{1}{2}$ Limette	Öl
gemahlener Cayenne-Pfeffer	Salz	

Für den Reis:

100 g Jasmin-Reis	1 mittelgroße Zwiebel	2 Gewürznelken
Salz		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Limette	1 Zweig Koriander
-----------------------	-------------------

Für das Curry:

Die Zwiebel schälen, grob schneiden und in einem großen Topf in Öl anschwitzen. Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und schälen, das Fruchtfleisch grob stückig schneiden. Knoblauch abziehen und grob hacken. Kürbisstücke und Knoblauch zugeben und anrösten lassen. Sobald alles ein wenig weicher wird, mit Fond aufgießen. Ingwerknolle schälen, in Würfel und Scheiben schneiden und die Hälfte davon beiseitelegen. Eine Chili vom Stiel lösen und mit einem Messer einstechen und diese mit den Kaffirlimetten-Blättern, einigen Zweigen Koriander, Cumin, Limettensaft, Ingwerstücken, gehackten Zitronengras-Zweigen und der Tamarindepaste einrühren. Nach und nach Kokosmilch einrühren. Wenn alles entsprechend eingekocht ist, Kaffirlimetten-Blätter und Chili entfernen und das Curry mit einem Stabmixer pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz mit Kokosmilch aufgießen. Mit Salz abschmecken und restliche Ingwerwürfel einarbeiten. Je nach gewünschter Schärfe die andere Chili der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, in Scheiben schneiden und in das Curry geben.

Für die Garnelen:

Garnelen bis zum Schwanzende schälen, waschen, trocken tupfen und nach Belieben in Form schneiden. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Garnelen mit Pfeffer bestauben, in einer Pfanne in Öl scharf anbraten und mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Für den Reis:

Reis in einen Topf geben und mit der $1 \frac{1}{2}$ fachen Menge Salz-Wasser aufkochen. Zwiebel abziehen, vierteln und ein Viertel mit den Nelken spicken und zum Reis geben. Sobald das Wasser kocht, Hitze reduzieren und Reis bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Wasser komplett aufgesogen wurde.

Für die Garnitur:

Kürbiscurry in einen tiefen Teller eingießen, die Garnelen darauf drapieren. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette waschen, trockentupfen und reiben. Curry mit Koriander und etwas Limettenabrieb garnieren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Raphael Skerlan am 24. Oktober 2019