

# Panang-Curry mit Roastbeef, thailändischer Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Curry:**

250 g Roastbeef	100 g Kokoscreme	100 ml Kokosmilch
1 EL Fischsauce	1 EL Erdnussöl	1 $\frac{1}{2}$ TL Palmzucker
3 EL Panang-Currypaste	3 Kaffir-Limettenblätter	Sesamöl, Salz, Pfeffer

**Für den Thai-Gurkensalat:**

1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	25 g geröstete Erdnusskerne
1 TL Sesamöl	$\frac{1}{2}$ EL Soja-Sauce	2 EL Reis-Essig
1 TL Thai-Fischsauce	1 EL Rohrzucker	$\frac{1}{4}$ Bund Thai-Basilikum
1 $\frac{1}{2}$ Stängel Minze	Salz	

**Für Reis und Garnitur:**

200 g Basmati-Reis	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	2 frische Kaffir-Limettenblätter
Salz		

Für das Curry Fleisch kalt abwaschen und trocken tupfen. In feine Tranchen schneiden, salzen, pfeffern und in Sesamöl kurz scharf anbraten. Beiseite stellen. Kaffir-Limettenblätter abbrausen und trockenwedeln. Kokoscreme in einem Wok bei mittlerer Hitze erwärmen. Erdnussöl, Panang-Currypaste und drei Kaffir-Limettenblätter hinzugeben und alles erhitzen. Fischsauce, Palmzucker und Kokosmilch einrühren, circa 60 Milliliter Wasser hinzufügen. Bei niedriger Temperatur ungefähr 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Fleisch wieder hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Reis gar kochen. Anschließend abschütten.

Für den Thai-Gurkensalat Chilischote waschen, trocken reiben, längs halbieren, entkernen und hacken. Chili, Soja-Sauce, Reis-Essig, Fisch-Sauce, Sesamöl und Rohrzucker zu einem Dressing vermengen. Gurke waschen, trocken reiben, längs halbieren, Kerne entfernen, in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen und kurz in einem Sieb abtropfen lassen. Abgetropfte Gurke mit Dressing vermengen. Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Erdnusskerne fein hacken und mit Kräutern unmittelbar vor dem Servieren unter den Gurkensalat heben.

Für die Garnitur restliche Kaffir-Limettenblätter der Länge nach halbieren, die harte mittlere Blattader entfernen und quer in sehr feine Streifen schneiden. Chilischote waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in feine Ringe schneiden.

Panang-Curry mit Rind und Basmatireis und Thai-Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit Kaffir-Limettenblättern und Chili garnieren und servieren.

Daniela Blum am 28. September 2016