

# Schweine-Fleisch-Ananas-Curry, Reis, Petersilien-Sambal

## Für zwei Personen

250 g Schweinefilet	200 g Basmatireis	1 Ananas, klein
1 unbehandelte Zitrone	2 Fleischtomaten	1 Zwiebel
2 Schalotten	1 Ingwerknolle	1 kleine Knoblauchzehe
1 Bananenblatt	1 EL Kokosraspel	5 EL Tomatenmark
1 TL Senf	25 g Butterschmalz	1 Bund glatte Petersilie
1 EL Zucker	3 Nelken	1 Lorbeerblatt
1 Muskatnuss	1 TL Kurkuma	1 TL Kardamomsamen
1 kleine grüne Pfefferschote	1 TL Chilipulver	1 TL Currypulver
200 ml Kokosmilch	1 EL Essig	schwarzer Pfeffer, Salz

Für den Reis die Schalotte abziehen und fein hacken. Das Kurkuma in der Kokosmilch auflösen, etwas Salz und eine Nelke dazugeben. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Schalotte und das Lorbeerblatt darin anbraten. Anschließend den Reis dazugeben und etwas mitbraten lassen. Etwas Wasser und die Kokosmilch hinzufügen. Den Reis bei kleiner Hitze weich kochen. Für das Curry das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Das Chilipulver, den Essig und etwas Salz in eine Schüssel geben und das Schweine-Fleisch darin etwa fünf Minuten marinieren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Pfanne andünsten. Das Fleisch dazugeben und von allen Seiten goldbraun braten. Die Kardamomsamen etwas zerstoßen. Den Stiel- und den Blütenansatz der Ananas großzügig entfernen. Die Frucht aufrecht hinstellen und schälen. Anschließend den harten Kern herausschneiden und die Ananas achteln. Ein Achtel in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Beides mit den Ananaswürfeln, einem halben Teelöffel Senf, etwas geriebener Muskatnuss, dem Kardamom, dem Currypulver, den restlichen Nelken, einer halben Tomate und etwas Wasser zu dem Fleisch geben und bei geringer Hitze ziehen lassen, bis das Fleisch zart ist. Kurz vor dem Ende der Garzeit den Zucker hinzufügen. In der Zwischenzeit die Zitrone auspressen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stielen lösen und fein schneiden. Die übrige Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Pfefferschote klein schneiden. Die Petersilie mit der Schalotte, der Pfefferschote und den Kokosraspeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die übrige Fleischtomate in Scheiben schneiden und das Petersilien-Sambal darauf verteilen. Das Schweine-Fleisch-Ananas-Curry mit dem gelben Reis und dem Petersilien-Sambal auf Tellern anrichten, mit dem Bananenblatt garnieren und servieren.

Maureen Perera am 23. Juli 2012