

Kokos-Thai-Curry, Seeteufel und gebratenem Basmati-Reis

Für vier Portionen

150 g Basmatireis	Salz	600 g Seeteufelfilet
150 g Zuckerschoten	1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Karotten
3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote
50 g frischer Ingwer	2 EL Erdnussöl	1 TL Currypaste rot
50 g ungesalzene Erdnüsse	50 ml Reiswein	50 ml Weißwein
200 ml Kokosmilch	Salz	Pfeffer
3 EL Erdnussöl	2 Eier	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Limette
Koriander		

Den Reis in einem Sieb waschen und in einen Topf geben. Einen halben Teelöffel Salz und 190 ml Wasser zugeben und aufkochen. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 15- 18 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen. Den Seeteufel in dünne Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln und Karotten waschen, putzen, ggf. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, Chili halbieren, entkernen und alles feinhacken.

Einen Wok aufheizen, Erdnussöl darin erhitzen, je die Hälfte von Chili, Ingwer, Schalotten, Knoblauch, Zuckerschoten und Karotten darin anbraten. Currypaste zugeben, mit Reiswein, Weißwein und Kokosmilch auffüllen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Seeteufel zugeben und bei milder Hitze im Sud garziehen lassen. Zuletzt die Frühlingszwiebeln zugeben. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Das Erdnussöl in einem weiteren Wok erhitzen, die restlichen Chili-, Schalotten-, Knoblauch und Ingwerwürfel darin anbraten. Den Reis zugeben und unter vorsichtigem Wenden anbraten. Zuletzt die beiden Eier darüber geben und unter Wenden kross braten. Mit Salz, Pfeffer und Limettenschale würzen.

Den gebratenen Basmati und das Thai-Curry in tiefen Schalen anrichten und mit frischem Koriandergrün garnieren.

Johann Lafer am 19. März 2016