

Kürbis-Curry mit Reismudeln

Für 4 Personen

700 g Hokkaido-Kürbis	3 Petersilienwurzeln	3 rote Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	3 EL Kokosfett	2 EL Currypaste
2 Stück Sternanis	8 Kaffir-Limettenblätter	1 TL Koriandersaat
1 Knolle Kurkuma	800 ml Kokosmilch	Honig
30 ml Sojasauce	1 Chilischote	20 g frischer Ingwer
1 Stange Porree (Lauch)	250 g Reismudeln	300 g Wirsingkohl
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Bio- Zitrone	

Den Kürbis waschen, halbieren. Kerne und den Stielansatz entfernen. Kürbisfruchtfleisch würfeln.

Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob schneiden.

Das Kokosfett in einem großen Topf erhitzen und Petersilienwurzel, Zwiebeln und Knoblauch kurz darin andünsten.

Currypaste, Sternanis, Kaffir-Limettenblätter und Koriandersaat unter das Gemüse rühren und alles kurz mit anrösten, damit sich die Aromen gut entfalten können.

Dann Kürbis zum Gemüse in den Topf geben.

Schale der Kurkumaknolle am besten einfach mit einem kleinen scharfen Gemüsemesser abschaben oder Knolle fein schälen. Dabei Einmalhandschuhe tragen, denn Kurkuma färbt die Haut hartnäckig.

Die Knolle in feine Scheibchen schneiden und ebenfalls zum Gemüse geben.

Das Curry mit Kokosmilch ablöschen, mit Honig und der Sojasauce würzen und einmal aufkochen lassen. Dann die Temperatur reduzieren.

Die Chili waschen, putzen und in feine Scheibchen schneiden. Ingwerknolle ebenfalls abschaben oder schälen und in feine Scheiben schneiden.

Porree putzen, waschen, abtropfen lassen und in dicke Scheiben schneiden.

Gesamte vorbereitete Zutaten unter den Curryfond rühren und bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis der Kürbis mit noch leichtem Biss gegart ist.

Inzwischen die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und abgießen.

Den Wirsing vierteln, festen Strunk ausschneiden. Den Kohl in etwa 23 cm breite Streifen schneiden.

Wirsing unter das Currygemüse mischen und nur kurz mitgaren, so dass er schön knackig bleibt. Koriander abspülen und trocken schütteln. Etwa $\frac{2}{3}$ des Korianders abzupfen, Blättchen grob hacken, die Stiele etwas feiner hacken.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

kurz vor dem Servieren Zitronensaft, -schale und gehackten Koriander unter das Curry rühren. Mit Sojasauce abschmecken, noch kurz ziehen lassen.

Übrigen Koriander abzupfen und fein hacken. Das Curry in vorgewärmte Schalen oder tiefe Teller geben. Jeweils einige Nudeln als Nest zusammendrehen und auf dem Curry anrichten. Gehackten Koriander darüber streuen.

Tarik Rose am 17. Januar 2020