

Kürbis-Curry mit Garnelen

Für zwei Personen

200 g Riesen-Garnelen	300 g Hokkaidokürbis	2 kleine Hokkaidokürbisse
200 g Basmatireis	2 Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch
1 Knolle Ingwer	4 Nelken	2 Schoten Chilischoten
5 Kapseln Kardamom	1 Muskatnuss	1 Bund Koriander
4 Kaffirlimettenblätter	400 ml Kokosmilch, gesüßt	200 g Butterschmalz
20 g Kreuzkümmelsamen	5 g Safranpulver	2 g Safranfäden
20 g Korianderkörner	20 g Kurkumapulver	20 g Zimtpulver
Erdnussöl, Salz, Pfeffer		

Die Ingwerknolle schälen und ein Stück abschneiden. Den Basmatireis in Salzwasser mit dem Stück Ingwer und dem Safranpulver bissfest garen. Die Garnelen am Rücken längs aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Kreuzkümmelsamen zusammen mit den Korianderkörnern, den Kardamomkapseln, dem Kurkumapulver, dem Zimtpulver, den Nelken und etwas Muskatnussabrieb im Mörser vermengen und zu einer Gewürzmischung verarbeiten. Die Knoblauchzehen und die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Den Hokkaidokürbis vom Strunk befreien und in kleine Stücke schneiden. Den restlichen Ingwer in Scheiben schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln im Wok kurz anschmoren und anschließend die Kürbisstücke, den Ingwer und die Gewürzmischung dazugeben. 150 Milliliter Wasser dazugießen und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. Abschließend die Kaffirlimettenblätter in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit der Kokosmilch und den Garnelen einrühren und für weitere zwei Minuten köcheln lassen. Den Basmatireis mit dem Butterschmalz vermengen. Das Kürbiscurry mit dem Basmatireis auf Tellern anrichten und mit den kleinen Hokkaidokürbissen und den Safranfäden garnieren.

Jörn Töpfer am 05. August 2013