

# Rotes Thai-Curry mit Udon-Nudeln, White Tiger Garnelen

## Für zwei Personen

### Für die Rote Paste:

10 getr. rote Thai-Chilis	2 cm frische Galgantwurzel	2 frische Korianderwurzeln
1 Zitronengrasstange	2 Schalotten	4 Knoblauchzehen
1 TL Korianderpulver	1 TL Kuminpulver	1 Kaffirlimette
1 TL Garnelenpaste	3 TL weiße Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL Salz

### Für die Nudeln:

240 g Mehl (Type 405)	Mehl	Salz
-----------------------	------	------

### Für das Curry:

2 Thai-Auberginen	6 Thai Mini-Maiskolben	2 Stangen Frühlingslauch
1 EL Rote Curry Paste	250 ml Fischfond	250 ml Kokosnusscreme
3 Kaffirlimettenblätter	1 TL Fischsauce	1 Bund Thai-Basilikum
1 EL Erdnüsse (ungesalzen)	1 TL schwarzer Sesam	1 EL Rapsöl
Salz		

### Für die Garnelen:

12 White Tiger Garnelen	2 Knoblauchzehen	1 TL Chiliflocken, scharf
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Rote Thai-Curry-Paste:

Die getrockneten Chilis für 5 Minuten in heißem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit Kumin- und Korianderpulver in einer beschichteten Pfanne kurz rösten und in eine Moulinette geben. Die Pfefferkörner in einem Mörser fein zermahlen und ebenfalls hinzugeben. Haut von einer halben Kaffirlimette abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen, mit der Kaffirlimettenschale in einen Mixer geben.

Korianderwurzel, Galgant, Schalotte, Knoblauch und Zitronengras ebenso hacken und hinzugeben. Geröstete Gewürze, Pfeffer, Salz, Garnelenpaste zugeben und alles zu einer homogenen Paste mixen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Zum Schluss die eingeweichten Chilis hinzugeben. Alles nochmals gut durchmischen.

### Für die Nudeln:

120 ml warmes Wasser in eine Schüssel geben, 1 TL Salz hinzufügen und umrühren, bis es sich aufgelöst hat. Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salzwasser in einer Küchenmaschine circa fünf Minuten verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten kalt stellen. Anschließend Folie entfernen und kräftig durchkneten. Arbeitsfläche bemehlen und Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz 3 mm dünn ausrollen. In 3 mm breite Nudeln schneiden. Danach in kochendem Salzwasser 5-8 Minuten weich kochen. Abschütten und in kaltem Wasser aufbewahren, um ein Zusammenkleben oder weitergaren zu verhindern.

### Für das Curry:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf 1 EL Rapsöl erhitzen und die Curry-Paste darin für einige Minuten anrösten. Mit Kokosnusscreme und dem Fischfond ablöschen und aufkochen.

Kaffirlimettenblätter hinzufügen und vor dem Anrichten herausnehmen. Das Curry mit Salz und Fischsauce abschmecken. Thai-Auberginen waschen, vierteln und gemeinsam mit den Mini-Maiskolben in gesalzenem kochendem Wasser 5 Minuten blanchieren. Anschließend abschütten und kalt abschrecken. Den schwarzen Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Die Erdnüsse in einer Auflaufform für 2-3 Minuten im vorgeheizten Ofen rösten. Herausnehmen.

Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Frühlingszwiebel waschen und in feine Röllchen schneiden.

**Für die Garnelen:**

Knoblauch abziehen und fein hacken. Chiliflocken in einem Mörser fein mahlen. White Tiger Garnelen waschen, trocken tupfen und in einer heißen Pfanne mit dem Knoblauch in 2 EL Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und gemahlene Chili-Flocken würzen.

Eine Portion Udon Nudeln mittig in einer Bowl aufdrehen und platzieren. Mini-Maiskolben und Thai-Auberginen hinzufügen. Das rote Curry mit dem Zauberstab aufschäumen und übergießen. Frühlingszwiebelringe und Thai Basilikum über das rote Curry streuen. 1 TL Schwarzen Sesam und 1 EL Erdnüsse zugeben. Zum Schluss 4 White Tiger Garnelen auf das rote Curry setzen. Rote Thai-Curry-Bowl mit selbstgemachten Udon-Nudeln und White Tiger Garnelen in Bowls anrichten und servieren.

Moritz Laux am 30. Oktober 2017