

Garnelen-Curry mit Kokos-Schaum, Wasabi-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Curry:

200 g festk. Kartoffeln	200 g Süßkartoffeln	100 g Zuckerschoten
1 rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Mango	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwer	1 rote Chilischote
2 Limetten	2 TL rote Currypaste	1 TL Tomatenmark
75 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond	300 ml Kokosmilch
3 Kaffir-Limettenblätter	50 g Kokosfett	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen, mit Schwanz	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
1 TL Piment-d'Espelette	Kokosfett	Salz

Für den Schaum:

200 ml Kokosmilch	1 Stange Zitronengras	1,5 g Soja Lecithin
-------------------	-----------------------	---------------------

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Gurke	100 g Crème-fraîche	2 TL Wasabipaste
1 EL Essigessenz, 10%	1 Prise Zucker	2 Prisen Salz

Für die Garnitur:

1 Bund Koriander

Für das Curry: Die Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln.

Mango schälen, das Mangofleisch vom Stein schneiden und würfeln.

Beide Kartoffelsorten schälen in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden.

Einen Topf mit der Hälfte des Kokosfetts erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer glasig anschwitzen. Kartoffelwürfel zugeben und für etwa 5 Minuten anschwitzen. Currypaste und Tomatenmark dazugeben, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Gemüsefond und Kokosmilch auffüllen, Limettenblätter und Chilischote (im Ganzen) dazugeben und für 15 Minuten weiterköcheln lassen.

Paprika waschen, abtrocknen, vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien, schälen und in feine Streifen schneiden. Nach 15 Minuten die Paprikastreifen und Zuckerschoten in den Topf geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Limettenschale reiben, anschließend halbieren und auspressen. Zum Schluss die Mangowürfel dazugeben und das Curry mit Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und Limettensaft abschmecken.

Limettenblätter und Chilischote herausnehmen.

Für die Garnelen: Garnelen bis auf das letzte Schwanzglied schälen. An der Rückenseite einschneiden und den Darm entfernen. Kalt abwaschen und trocken tupfen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Eine große Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, andrücken und Garnelen im Kokosfett mit Thymian von jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Für den Schaum: Kokosmilch in einem Topf mit Zitronengras 5 Minuten einköcheln. Die Stange Zitronengras wieder herausnehmen. Soja Lecithin einrühren, mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Salat: Gurke halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Gurkenwürfel mit Crème fraîche, Wasabipaste und Essig vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur: Koriander abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Curry in vorgewärmte Bowl-Schalen anrichten, mit den Garnelen, Koriander und Schaum garniert servieren. Gurkensalat dazu servieren.

Daniel Ledwa am 28. Februar 2022