

Rotes Curry mit Rindfleisch und Jasminreis

Für zwei Personen

Für den Jasminreis:	150 g Jasminreis	1 Zitronengrasstängel
Für die rote Currypaste:		
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 Zitronengrasstängel
40 g Ingwer	5 rote Chilischoten	7 rote Peperoncini
1 TL Koriandersamen	2 Kaffirlimettenblätter	1 TL Kreuzkümmelsamen
1 EL Pfefferkörner	2 EL Erdnussöl	1 EL Fischsauce
1 TL Salz		
Für Curry, Rindfleisch:		
125 g Rinderfilet	1 lange Thaibohne	30 g Zuckerschoten
3 Thaliauberginen	2 Chilischoten	$\frac{1}{2}$ Bund Thaibasilikum
3 frische Pfefferrispen	250 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ EL Salz

Für den Jasminreis:

Den Reis in einem Sieb waschen, bis das Wasser klar ist. Reis in einen Topf geben und mit ca. 350 ml Wasser bedecken. Zitronengrasenden und die harten Außenblätter entfernen. Zum Aromatisieren dazugeben. Topf mit einem Deckel schließen und das Wasser aufkochen. Sobald das Wasser kocht, den Herd auf kleinste Stufe stellen und den Reis etwa 25 Min. ausquellen lassen. Zitronengrasstängel zum Schluss entfernen.

Für die rote Currypaste:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Chilis und Peperoncini der Länge nach aufschneiden, Kerngehäuse und Kerne herausschneiden und fein schneiden.

Zitronengras Zitronengrasenden und die harten Außenblätter entfernen. danach grob hacken. Mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chilis und Peperoncini in einen Mixer geben. Erdnussöl, Fischsauce, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Kaffirlimettenblätter, Pfefferkörner und Salz hinzugeben. Zu einer Paste mixen.

Für Curry, Rindfleisch:

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in schmale Streifen schneiden und beiseite stellen. Thaibohne waschen, trocken tupfen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Zuckerschoten waschen, trocken tupfen und halbieren. Thaliaubergine waschen, trocken tupfen und die Stiele abzupfen. Chilischoten der Länge nach aufschneiden, Kerngehäuse und Kerne entfernen und in schmale Streifen schneiden.

Thaibasilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Die Pfefferrispen abspülen, abtropfen lassen und beiseite legen. In einem Wok die Hälfte der Kokosmilch mit einem Esslöffel der zubereiteten Currypaste aufkochen, bis es zu duften beginnt und sich kleine Fettaugen bilden. Fleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten weiterkochen.

Die restliche Kokosmilch hinzufügen, nicht umrühren. Alles nochmal aufkochen lassen. Thaibohnen, Thaliauberginen, Zuckerschoten und Salz hinzugeben und alles kurz umrühren. Das Curry 5-7 Minuten weiterköcheln lassen.

Den Wok vom Herd nehmen, Chilistreifen, Pfefferrispen und Basilikumblätter dazugeben und in die Flüssigkeit drücken. Das Curry zugedeckt ca. 1 Minute ruhen lassen.

Das rote Curry mit Rindfleisch in tiefen Tellern anrichten, Reis separat in kleine Schüsseln geben und gemeinsam servieren.

Roger Ruch am 24. Januar 2018