

Wildschwein-Curry, Shiitake, Cashewkerne, Jasmin-Reis

Für zwei Personen

Für die Currypaste:

2 Frühlingszwiebeln	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 grüne Chilischote	3 cm frischer Ingwer	1 Limette, Saft, Abrieb
5 TL dunkle Misopaste	3-4 TL grüne Currypaste	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 TL Koriandersamen	1 TL Kreuzkümmelsamen	1 TL brauner Zucker

Für Fleisch und Curry:

300 g Wildschweinfilet	100 g Shiitake	300 ml Kokosmilch
Currypaste, von oben	100 ml Wildfond	1 EL dunkle Sojasauce
1 EL Fischsauce	2 EL Erdnussöl	1 EL Kartoffelstärke
4 Kaffirlimettenblätter	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

120 g Jasminreis	2 Blätter Koriander	$\frac{1}{2}$ TL Salz
------------------	---------------------	-----------------------

Für die Cashewkerne:

20 Cashewkerne

Für den Chicorée-Salat:

1 Chicorée	60 g Feldsalat	1 Orange
2 EL Reisessig	1 EL Orangen-Balsam-Essig	2-3 EL Mirin
1-2 EL helle Sojasauce	1 EL Haselnussöl	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 TL grüne Pfefferkörner

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Koriandersamen und Kreuzkümmel in einer trockenen Pfanne kurz anrösten, anschließend mörsern.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und grob zerteilen. Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte grob schneiden. Frischen Koriander grob hacken. 1 cm der Chilischote hacken. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Frühlingszwiebeln, Schalotte, Knoblauchzehe, Chili, Ingwer, Koriander, Misopaste, grüne fertige Currypaste, zerstoßener Koriander und Kreuzkümmel sowie Limettensaft, Abrieb einer halben Limette und Zucker in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Paste mixen.

Eine Pfanne erhitzen, 3-4 EL der hergestellten Currypaste hineingeben und kurz anrösten, so dass sich die Aromen entfalten können.

Für Fleisch und Curry:

Eine Pfanne erhitzen, 3-4 EL der hergestellten Currypaste hineingeben und kurz anrösten, so dass sich die Aromen entfalten können.

Kokosmilch, Fond und Kaffirlimettenblätter hinzugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Kaffirlimettenblätter entfernen. Mit Fischsauce abschmecken und eventuell noch etwas Currypaste hinzugeben.

Fleisch trocken tupfen, eventuell parieren und in mundgerechte Stücke oder breite Streifen schneiden. In einer Schüssel mit 1 EL Erdnussöl und der Sojasauce marinieren und zur Seite stellen.

Von den Pilzen die Köpfe in Streifen schneiden und zur Seite stellen. Stiel nicht verwenden.

Nach der Hälfte der Kochzeit die geschnittenen Shiitake dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleischstücke salzen und pfeffern, mit der Kartoffelstärke bestäuben und mit 1 EL Erdnussöl in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Sie sollten von allen Seiten gebräunt, aber in keinem Fall durch sein. Fleisch sofort aus der heißen Pfanne nehmen. Fleisch in eine tiefere Schale geben und kurz vor dem Servieren mit dem Curry übergießen.

Für den Reis:

Reis in einem Sieb waschen bis das Wasser nicht mehr trüb ist, sondern klar. 180 ml Wasser mit Salz in einen Topf geben, Reis dazu und aufkochen lassen. Hitze stark reduzieren, Deckel auf den Topf geben und den Reis 10-15 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser komplett aufgesogen wurde. Pro Portion ein kleines Schälchen Reis anrichten und mit einem Korianderblatt garnieren.

Für die Cashewkerne:

Cashewkerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 5- 10 Minuten im 150 Grad heißem Backofen rösten lassen, so dass sie leicht Farbe annehmen. Cashewkerne etwas zerkleinern und über das angerichtete Curry streuen. Alternativ ohne Fett in der Pfanne rösten.

Für den Chicorée-Salat:

Salat waschen, trocknen und verlesen.

Chicorée längs teilen, in Streifen schneiden, inneren Strunk entfernen.

Orange schälen, würfeln.

Aus den anderen Zutaten eine Salatsauce herstellen, abschmecken und mit den gewaschenen Salatblättern, Chicorée, Orangen-Würfeln vermischen und sofort servieren.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten. Reis separat stellen. Die Pfefferkörner über das angerichtete Curry geben.

Cordula Pollok am 18. November 2025