

Asiatisches Spargel-Curry

Für zwei Personen

Für das Spargelcurry:

300 g mehligk. Kartoffeln	800 g weißer Spargel	2 große Tomaten
300 g Spinat	2 rote Zwiebeln	1 Ananas
1 Limette	500 ml Gemüsefond	300 ml Kokosmilch
100 ml Sahne	1 Bund Bärlauch	2 Stangen Zitronengras
5 cm Ingwer	1 EL Ajvar	2 EL gelbe Currypaste
Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, vierteln und im kochenden Wasser garen.

Spargel schälen, von den Enden befreien und in Stücke schneiden.

Rote Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Zitronengras waschen und klein hacken.

Ingwer schälen und ebenfalls klein hacken. Limette waschen und etwas von der Schale abreiben.

Sesamöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Ingwer und Zitronengras darin andünsten. Rote Zwiebeln und Zitronenabrieb zugeben.

Gelbe Currypaste ebenfalls dazugeben, mit Kokosmilch auffüllen und köcheln lassen.

Anschließend mit Gemüsefond auffüllen und Spargelstücke zugeben. Weiter köcheln lassen. Ananas schälen, von den Enden befreien und Strunk entfernen. Ein Viertel der Ananas in kleine Stücke schneiden und zum Curry geben. Mit Sahne auffüllen und mit Salz würzen.

Petersilie und Bärlauch abrausen und trockenwedeln. Bärlauch grob hacken. Petersilie für die Garnitur beiseite stellen. Spinat und Tomaten waschen. Tomaten filetieren und klein schneiden. Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen.

Kartoffeln, Bärlauch, Spinat, Tomaten, Zitronensaft und Ajvar zum Spargel geben und umrühren. Nochmals kurz köcheln lassen.

Asiatisches Spargelcurry auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Johann Lafer am 29. April 2016