

Thai-Curry

Für 3 Personen

Salz, Pflanzenöl	Olivenöl	150 g Reis
3 EL Currypaste rot	2 Zwiebeln rot	3 Knoblauchzehen
5 cm Ingwer	1 cm Kurkumawurzel	3 cm Galgant
3 Champignons	1 Karotte	30 cm Lauch
300 ml Kokoscreme	70 ml Kokosmilch	2 EL Sesamöl
1 EL Sojasauce	Currypulver scharf	1 Kaffirlimette
100 ml evtl. Geflügelbrühe	2 Thaikorianderzweige	2 Thaibasilikumzweige
2 Stk.	1 Pk. Thaispargel	1 Chilischote rot scharf
9 Garnelen		

Den Reis mit der anderthalbfachen Menge Wasser und einem TL Salz aufsetzen.

Die roten Zwiebeln würfeln und zusammen mit Knoblauch, Ingwer, Galgant und Kurkuma in feine Streifen geschnitten mit Pflanzenöl in der Pfanne anrösten. Die Currypaste mit hinzu geben.

Die Champignons in dünne Scheiben und die Karotten in diagonale Scheiben schneiden und dazu geben. Den Lauch längs halbieren und auch rustikal in Halbscheiben schneiden. Alles zusammen in der Pfanne rührbraten. Mit Kokoscrème und Kokosmilch ablöschen. Sesamöl, Sojasauce, 1 Prise Kaffirlimettenabrieb dazu geben. Mit Limettensaft, Sojasauce, Currypulver und evtl. Geflügelbrühe final abschmecken.

Basilikum und Koriander grob zupfen und kurz vor Schluss dazu geben.

Die Garnelen von der Schale befreien und in Olivenöl von allen Seiten bei großer Hitze kross anbraten.

Den Thaispargel in Olivenöl ebenfalls rundum anrösten zusammen mit einer ganzen Chilischote. Diese vorm Servieren entfernen.

In tiefen Tellern mittig den Reis anhäufen, mit dem Curry überlöffeln, darauf die Garnelen häufen. Den Thaispargel dran und drüber legen.

Alexander Kumptner am 14. Februar 2025