

Grünes Curry vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

80 g Basmatireis	1 grüne Chilischote	1 grüne Paprika
10 g Ingwer	1 Stange Zitronengras	2 Zweige Koriander
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Koriandersamen	1/2 TL Kreuzkümmel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	300 g frische Mango
400 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
150 ml Gemüsebrühe	1 TL Mehlbutter	

Reis in Salzwasser bissfest kochen. Für die Currypaste Chilischote und Paprika entkernen und grob schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Vom Zitronengras die äußere harte Schale entfernen, dann fein hacken. Koriander abspülen, trocken schütteln und grob zerpfeifen. Chili, Paprika, Ingwer, Zitronengras, Koriander und Pfefferkörner in einen Cutter geben. Koriander und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann zu den anderen Zutaten mit in den Cutter geben und alles zu einer feinen Paste pürieren. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Mango schälen und fein würfeln. Schweinefilet in 3 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten bei mäßiger Hitze braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. In der Fleischpfanne Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen. Mangowürfel und grüne Currypaste beigegeben und den Fond um die Hälfte einkochen. Mit Mehlbutter die Soße binden. Abschmecken. Die Fleischwürfel wieder in die Soße geben und anrichten. Das Curry mit Reis servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 20. Februar 2008