



Kerstin Lasar

Rotes Thai Curry mit Garnelen, Jasminreis und Koriander-Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das rote Thai Curry:

4 große, ungeschälte Riesengarnelen
 100 g küchenfertige kleine Garnelen
 100 g Zuckerschoten
 ½ rote Chilischote
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette
 1 cm Ingwer
 ½ Bund Koriander
 1 Stängel Zitronengras
 1 in Öl eingelegte, rote Paprikaschote
 2 tiefgekühlte Kaffirlimettenblätter
 400 ml Kokosmilch
 ½ EL Fischsauce
 1 EL Sojasauce
 1 TL Tomatenmark
 ½ TL Sesamöl
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Reis:

150 g Jasminreis
 10 g Jasmin Teeblüten
 1 EL Olivenöl

Für den Koriander-Gurkensalat:

½ Salatgurke
 1 Bund Koriandergrün
 2 cm Ingwer
 ½ EL Sojasauce
 ½ Limette
 ½ TL Sesamöl
 ¼ rote Chilischote
 3 EL natives Olivenöl

Backofen auf 240 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Für die Currypaste vom Zitronengras die Enden und harten äußeren Blätter entfernen, die Stängel mit einem Messerrücken andrücken. Chili entkernen, Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Die vorbereiteten Zutaten mit den Kaffirlimettenblättern, eingelegter Paprika, Tomatenmark, Fischsauce, Sojasauce und Sesamöl in den Mixer geben. Alles zu einer Paste mixen. Etwas Olivenöl in eine heiße Pfanne gießen und die Riesengarnelen anbraten. 1 EL der hergestellten Currypaste zufügen, kurz mitbraten. Zuckerschoten waschen und trockentupfen. Eine Pfanne auf mittlere Hitze stellen. Zuckerschoten mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben, die kleinen Garnelen und die restliche Currypaste zufügen. Unter Rühren 1 bis 2 Minuten braten. Die Kokosmilch zugießen und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer bis kleiner Hitze köcheln lassen. Die Riesengarnelen dazu geben und zusammen servieren.

300 ml Wasser im Topf zum Kochen bringen. Einen weiteren Topf erhitzen. Den Reis, 1 Prise Salz, Olivenöl und die Jasmin-Blüten hineingeben und mit dem heißen Wasser bedecken. Zugedeckt 7 Minuten garen, vom Herd nehmen und weitere 7 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Ingwer schälen und fein reiben. Eine halbe Limette auspressen. Sojasauce, 3 EL Olivenöl, Sesamöl und Saft der Limette verrühren. Gurke waschen, mit dem Sparschäler dünne Streifen direkt auf den Teller abziehen. Koriander abbrausen, trockenschütteln, fein hacken und zur Gurke geben. Chili fein hacken und über die Gurke streuen. Den Salat mit dem Dressing anmachen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.