

Urwaldgericht vom Wildschwein

Urwaldgericht nennt man in Thailand die Currys, die nicht mit Kokosmilch zubereitet werden, also eher urwüchsig sind. Und im Norden Thailands gibt es übrigens tatsächlich jede Menge Wildschweine. Ihr kräftiger Geschmack passt glänzend zu den intensiven Aromen der Thaiküche. Die Schärfe muss man natürlich nach seinem Gusto regulieren: Aber wenn man die reduziert, muss man auch unbedingt die Süße verringern, sonst kommt der Geschmack aus seiner Balance.



Für vier bis sechs Personen:

- Ca. 1 kg Wildschwein (aus der Keule)
- 1 EL Speisestärke
- Salz
- 2 EL Erdnuss- oder Kokosöl
- 1 TL Sesamöl
- 2 TL Ingwer
- 1 große Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- ½ bis 1 TL rote Thaicurrrypaste
- ½ TL Zucker
- 2 EL Fischsauce
- 1 Limettensaft (oder Zitronensaft)
- 150 g grüne Bohnen
- 150 g Zucchini
- 150 g Erbsen
- ca. 250 g Pilze (z.B. getrocknete Shitakepilze, Champignons, eingelegte Pilze oder eine Mischung)
- Thaibasilikum und Koriandergrün

Zubereitung:

- Für das Urwaldgericht das Fleisch in große Würfel (ca. 3 cm) schneiden. Mit Speisestärke einreiben. Im heißen Öl/Fett portionsweise langsam anbraten, dabei salzen. Wenn alle Stücke angebraten sind, herausheben und beiseitestellen.
- Die Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und unterrühren. Thaicurrrypaste zufügen und mitrösten, dabei gut rühren, damit alles davon überzogen wird. Fischsauce und etwas Wasser (oder Brühe oder Einweichwasser der getrockneten Pilze) angießen. Auch die Fleischstücke und die getrockneten und/oder eingelegten Pilze dazugeben und zugedeckt auf ganz kleinem Feuer etwa 40 bis 50 Minuten köcheln.

- In der Zwischenzeit die Bohnen putzen, breite Bohnen schräg in Stücke schneiden, in Salzwasser 5 Minuten kochen und eiskalt abschrecken. Zucchini zentimeterklein würfeln (bei großen Früchten das wattige Innere entfernen). Mit den Erbsen und den in Scheibchen geschnittenen Pilzen für die letzten paar Minuten im Curry mitköcheln und mit Zitronen- oder Limettensaft abschmecken (sollte die Soße nicht genügend Süße haben, z.B. durch die eingelegten Pilze, etwas braunen Zucker zugeben).
- Am Ende abschmecken: die Sauce soll scharf, süß und säuerlich sein. Jetzt noch großzügig ThaiKräuter einrühren und in tiefen Tellern servieren.

Beilage: Thailändischer Duftreis

Getränk: In Thailand würde man dazu einfach Eiswasser trinken. Gern aber auch ein Bier oder einen weißen Burgunder! Den hat man uns dazu dort mal angeboten – war köstlich.

Tipp für einen Happen aus der Hand: Gebratener Parasolpilz

Zubereitung:

- Dafür den Pilz säubern und vom Stiel befreien – den verwertet man nicht – aber auf keinen Fall den Pilz waschen. Den Pilz mit Salz und Pfeffer (oder Wildgewürz) würzen und mit einem leichten Mehlfilm überziehen.
- Öl in eine Pfanne geben und zunächst auf der oberen Seite braten. Wenn diese schön gebräunt ist, wenden und auch die Lamellenseite kurz anbraten.
- Dazu passt ein Mayo-Dip: Eigelb, ein Löffel Senf, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Wildgewürz, Prise Salz und Olivenöl in einen Mixbecher geben und alles aufmixen. Um eine stabile Mayo zu erhalten, den Mixstab zunächst einige Sekunden am Becher Boden arbeiten lassen und langsam hochziehen. Fertig!