

Thai-Curry mit Crevetten

Thailand (für 4 Personen)

Zutaten:

- 300...400g gekochte Scampi (rohe Scampi in der Mikrowelle ca. 3 Minuten rosarot kochen)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Karotten
- 1 Peperoni
- 1...3 Lauchstangen (je nach Grösse)
- 6 Mini-Maiskölbchen
- 1 Tomate
- frische Thai-Gewürze (z.B. als Kit im Supermarkt):
 - Chili oder Peperoncini
 - Zitronengras (äusserste Schicht entfernen)
 - Limettenblätter
- Sesamöl
- 2...3dl Kokosmilch (vor dem begeben gut schütteln bzw. rühren)
- 50g geschälte Erdnüsse
- frischer Koriander
- 1 Daumenspitze grosses Stück frischer Ingwer
- 3 übervolle Teelöffel Thai-Currypaste (es gibt vor allem grüne oder rote Paste in Gläsern oder Beuteln im Supermarkt)
- 1 Schuss Weisswein
- 1 Schuss Fisch- oder Sojasauce
- 500g Basmati- oder Thai-Reis (2 grosse Tassen)

Vorbereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Schale geben.
- Ingwer klein hacken.
- Die Erdnüsse im Mörser klein machen.
- Alles Gemüse klein schneiden und in Schale geben. Peperoni vorher innen ausnehmen.
- Tomate in Stücke schneiden und in Schale geben
- Den Basmatireis in einem grossen Sieb unter fliessendem Wasser auswaschen; Wasser abtropfen lassen.

Zubereitung:

- In der Bratpfanne oder im Wok das Sesamöl stark erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Peperoni und Lauch begeben und ca. 5 Minuten dünsten.
- Sobald das Gemüse etwas weich ist, die Currypaste unterrühren.
- Die Crevetten, Tomatenstücke, Maiskölbchen und frischen Thai-Gewürze (Chili, Zitronengras, Limettenblätter und Ingwer) begeben und etwas aufkochen bis die Tomaten zerfallen (nochmals ca. 5 Minuten). 1 Schuss Weisswein begeben.

- Die Kokosmilch, die Erdnüsse und einen Schuss Fisch- oder Sojasauce begeben und etwas frische Korianderblätter.
- Weiter köcheln, bis das Gemüse knackig weich ist.
- Parallel dazu den gewaschenen Reis mit nur 1 1/3 der Reismenge Wasser langsam kochen, da der Reis beim waschen bereits Wasser aufgenommen hat. Wenn der Reis kocht, den Herd abstellen und zugedeckt ziehen lassen.

Tipp:

- Alternative zu Crevetten: grob geschnetzeltes Hühnerfleisch (dann als erstes braten) ... oder Tofu: gut 500g neutraler Tofu in ca. 2cm Würfel schneiden
- Das harte Zitronengras und die Limettenblätter werden nicht mitgegessen, das Zitronengras höchstens ausgesaugt.
- Eine assortiert abgepackte kleine Zusammenstellung frischer Thai-Gewürze findet man bei guten Supermärkten.
- Das Gemüse soll bewusst knackig bleiben; also alles besser zu kurz als zu lange kochen!

