

Pad Prik King Tao Huu (Thai Curry mit grünen Bohnen und Tofu)

Thailand (für 4 Personen)

Zutaten:

- 400g grüne Bohnen
- 3 übertolle Teelöffel rote Thai Curry Paste
- ca. 400g Tofu (z.B. Räucher-Tofu)
- 1 rote Peperoni
- geröstetes Sesamöl
- 1 Schuss Sojasauce
- 1 Schuss Fischsauce
- 1 Schuss flüssiger Honig (oder eine Prise Zucker)
- ca. 4 Kaffir Limettenblätter

Vorbereitung:

- Den Tofu-Block mit Küchenpapier gut abtrocknen und in 1...2cm grosse Würfel schneiden.
- Die Bohnen rüsten (waschen und die Enden abschneiden).
- Die Peperoni rüsten und in lange dünne Streifen schneiden.
- Die Kaffirblätter waschen, Stengel und harte Mittelader entfernen. Die eine Hälfte von Hand in Stücke brechen und die andere Hälfte in ganz dünne Julienne Streifen scheiden.

Zubereitung:

- Die Bohnen im Salzwasser blanchieren, bis sie noch knackig sind – nicht zu weich. Gut abtropfen und in ca. 4cm lange Stücke schneiden.
- In der Bratpfanne die Tofu-Würfel im Sesamöl allseitig ca. 8 Minuten kross und hellbraun braten. Beiseitestellen.
- In derselben Pfanne im Sesamöl die Peperoni ebenfalls knapp 8 Minuten gut anbraten und wegstellen und schliesslich auch die Bohnen knapp 8 Minuten heiss anbraten und wegstellen. Das Gemüse darf ganz wenig braune Stellen haben.
- Nochmals in der Pfanne mit Öl die Currypaste wenige Minuten anbraten, bis es gut duftet. Dabei die zerstückelten Limettenblätter und etwas flüssigen Honig unterrühren, damit es eine klebrige Masse ergibt.
- Den Tofu und das Gemüse zugeben und je einen kräftigen Schuss Soja- und Fischsauce. Alles gut und vorsichtig umrühren und ein letztes Mal erhitzen.
- In eine warme Servierform geben und die Limettenblätter-Julienne darüber und auch über den Reis streuen.
- Das Gericht soll trocken sein und die süss-scharfe Currypaste an Gemüse und Tofu kleben.

Tipp:

- Mit Jasmin- oder Basmati-Reis servieren.
- Statt Tofu kann man natürlich auch geschnetzeltes Fleisch oder Shrimps nehmen.
- Dieses Curry ist trocken und soll so sein. Also keine flüssige Sauce.

