

Frisch gekocht
Montag, 11. Juli 2016



Rezept von Paul Ivic

Gemüsecurry mit Basmatireis

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g Jasmin- oder Basmatireis.

Für die Sauce: 1 EL Sesamöl, 200 g Ingwer (geschält und geschnitten), 200 g Schalotten, 2 Stangen Zitronengras (angedrückt), 1 EL rote Curry-Paste, 1 EL brauner Rohrzucker (idealerweise Demerara-Zucker), 1 Liter Kokosmilch (ungesüßt), geröstete Koriandersamen, 2 Stück gerösteter Assam-Pfeffer (Langpfeffer), Schale von 1 unbehandelten Kaffirlimette, 1 Kaffirlimetten-Blattr, 1 Scheibe Galgant (frisch), Sojasauce und Orangensaft (nach Belieben), 25 g Butter, etwas Koriandergrün, Chili.

Für die Einlage: 3 EL Kokosfett, 1 rote Zwiebel, 1 Karotte, 150 g Erbsenschoten, 1 roter Paprika, 1 Stange Lauch, 150 g Shiitake-Pilze, 1 Handvoll Wasabi-Nüsse, 10 Litschis.

Zubereitung

Für die Sauce den geschälten Ingwer in Sesamöl langsam weich schmoren. Die gehackten Schalotten zugeben und zu leichter Farbe anschwitzen. Currypaste, Zitronengras und Zucker zufügen. Sobald der Zucker leicht karamellisiert, mit der Kokosmilch aufgießen. Assam-Pfeffer und Koriandersamen hinzufügen und ein wenig einkochen lassen. Kaffirlimetten-Blatt und Galgant zugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und nach eigenem Geschmack mit Sojasauce und Orangensaft verfeinern.

Für die Einlage Zwiebeln, Paprika sowie Karotten zuputzen und schälen, mit dem Lauch und den Shiitake-Pilze in feine Streifen schneiden. Die Zuckerschoten der Länge nach halbieren. Das Gemüse in heißem Kokosfett anschwitzen und mit der fertigen Sauce aufgießen. Das Gemüse bissfest kochen, die Sauce, mit kalter Butter montieren. In das fast fertige Curry die frischen geschälten und entkernten Litschis zugeben.

Für ein angenehmen crunchigen Effekt vor dem Servieren noch ein paar grob geschnittene Wasabinüsse über das Gericht streuen. Gehacktes Koriandergrün und Limettenzesten darüberstreuen. Nach eigenem Geschmack mit Chili abschmecken. Dazu passt gekochter Jasmin- oder Basmatireis.