

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Garnelencurry mit Ananas (“Kaeng Koong Sapparod”)

**Köchin: Nooror Somany Steppe**

### Zutaten

(für 4 Personen)

#### Für die Currypaste

- 10 g Zitronengras
- 6 g Korianderwurzel
- 12 g rote Chilischoten
- 28 g Knoblauch
- 20 g Schalotten
- 8 g Galgantwurzel
- 3 g schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- 1 g Salz
- 8 g Garnelenpaste
- 3 g Kaffir-Limetten-Abrieb
- 1 g Kreuzkümmelsamen
- 3 g Koriandersamen

#### Für das Garnelencurry

- 300 g geschälte Tiger-Garnelen (etwa 4 Stück pro Person)
- 250 g (Phuket) Ananas

- 70 ml Wasser
- 400 ml Kokosmilch
- 4 g Kaffir-Limettenblätter
- 30 g Palmzucker
- 35 g Fischsauce
- 30 g Pflanzenöl
- 18 g Thaibasilikumblätter
- 25 g rote Chilischoten

### Zubereitung

1. Für die **Currypaste** das Zitronengras, die Korianderwurzel, die Chilischoten, die Schalotten und die Galgantwurzel in kleine Würfel schneiden und diese mit einem Stößel in einem Mörser stampfen, bis eine cremige Paste entsteht. Anschließend den schwarzen Pfeffer, das Salz, die Garnelenpaste, den Kaffir-Limetten-Abrieb, die Kreuzkümmelsamen und die Koriandersamen dazugeben. noch einmal stampfen und verrühren.

**Tipp:** Die Currypaste ist im Gefrierschrank etwa eine Woche haltbar.

2. Für das **Garnelencurry** zuerst die gesamte Currypaste in einer Pfanne kurz in dem Pflanzenöl anrösten, bis sich das Öl rötlich färbt und ein aromatischer Duft aufsteigt. Dann mit einem Drittel der Kokosmilch ablöschen, die Sauce etwas einkochen lassen, das zweite Drittel der Kokosmilch hinzugeben, die Sauce wieder reduzieren lassen und noch den Rest der Kokosmilch sowie das Wasser, den Palmzucker und die Fischsauce begeben und alles erneut aufkochen lassen.

3. Die (Phuket) Ananas schälen, vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Diese danach gemeinsam mit den Kaffir-Limettenblättern ins Curry geben. Die geschälten Tigergarnelen dritteln und ebenfalls ins Curry geben und die Pfanne vom Herd nehmen, sodass die Garnelen einen Augenblick darin ziehen können.

4. Zum Schluss die frischen Thaibasilikumblätter und die in feine Ringe geschnittenen Chilischoten untermengen und das Garnelencurry mit Ananas in einem tiefen Teller anrichten.