

Zwischengericht

Buntes Currygemüse / crunchy Erdnüsse / Jasminreis

Zutaten:

60 g Currypaste rot
1 l Kokosmilch ungesüßt
2 Stängel Zitronengras
10 g Ingwer
15 ml Fischsauce
30 ml Austernsauce
1 St. Limette
4 St. Kaffernlimettenblätter
0.3 Bund Thai Basilikum
10 St. Korianderblätter
1 St. Karotten
2 St. Baby Pack-Choi
0.5 St. Auberginen
1 St. Zwiebeln
1 St. Zwiebeln, rot
20 g Shitake
10 g Erdnusskerne, geröstet, gesalzen

Zubereitung:

Zitronengras anklopfen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Karotten schälen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Baby Pack Choi in grobe Streifen schneiden. Aubergine der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Bei den Shiitake Pilzen den Stiel entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Wokpfanne oder einem Topf Rapsöl erhitzen und darin die Currypaste anschwitzen bis die Paste duftet. Danach Zitronengras und Ingwer dazugeben und farblos mit anschwitzen. Mit der Kokosmilch ablöschen und Fischsauce, Austernsauce und den Saft der Limette dazugeben. Anschließend Korianderstängel, Thaibasilikum und Kaffernlimettenblätter dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Danach das restliche Gemüse in einem Topf scharf anbraten bis es leicht Farbe bekommt. Mit dem Curryfond ablöschen und das Gemüse bissfest kochen. Den Curry in einer Schale anrichten und mit Korianderblätter und Erdnüssen bestreuen.