

Thai-Curry mit Crevetten

Thailand (für 4 Personen)

Zutaten:

- 300...400g gekochte Crevetten oder Scampi
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Karotten
- 1 Peperoni
- 1...3 Lauchstangen (je nach Grösse)
- 1 Tomate
- Frische Thai-Gewürze (als Kit im Supermarkt):
 - Chili
 - Zitronengras (äusserste Schicht entfernen)
 - Limettenblätter
- Sesamöl
- 2...3dl Kokosmilch (vor dem begeben gut schütteln bzw. rühren)
- 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)
- 500g Basmati- oder Thai-Reis (2½ grosse Tassen)

Vorbereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Schale geben
- Ingwer klein hacken
- 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 und frischen Thai-Gewürze (Chili, Zitronengras, Limettenblätter und Ingwer) begeben und etwas aufkochen bis die Tomaten zerfallen (nochmals ca. 5 Minuten).
- Die Kokosmilch begeben und etwas frische Korianderblätter.
- Ein letztes mal kurz aufkochen und gut rühren. Servieren.
- Parallel dazu den gewaschenen Reis mit 1l Wasser langsam kochen (nicht ganz das doppelte der Reismenge Wasser begeben, da der Reis beim waschen bereits Wasser aufgenommen hat).

Tipp:

- Alternative zu Crevetten: grob geschneitztes Hühnerfleisch (dann als erstes braten)
- 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!

Wein-Tipp:

- Les Balisiers, Comte de Peney (Genève), Cabernet Sauvignon, Gérard Pillou & Jean Daniel Schlaepfer, einer der besten Schweizer Rotweine (www.balisiers.ch)

