

Hier und heute

Thailändisches Kürbiscurry mit Reis

Julia Komp liebt die Gewürze dieser Welt. Auch ihrem köstlichen Curry-Gericht aus der thailändischen Küche verleihen sie das gewisse Etwas. Damit macht unsere Sterneköchin nicht nur Vegetarier fleischlos glücklich.

Das Rezept

von Julia Komp, für vier Personen

Zutaten Curry

- 1 Hokkaidokürbis
- ½ Butternutkürbis
- 500 ml Kokosmilch
- 2 Zwiebeln
- 100 g Cashewnüsse
- 1-2 EL Massaman Currypaste
- 3 EL Sesamöl oder Erdnussöl
- 1 Stück Ingwer, daumendick
- 5 Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 2 Kaffirlimettenblätter
- 2 Lauchzwiebeln
- optional: ein paar Zweige Koriander zum Dekorieren

Zubereitung

Ingwer schälen und fein würfeln oder reiben.

Öl im Wok oder in Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch anbraten, Currypaste und alle Gewürze kurz anrösten. Nun die grob gewürfelten Kürbisse zugeben. Mit Kokosmilch ablöschen. Das Ganze bei mittlerer Hitze aufkochen, bis sich an der Oberfläche eine ölige Schicht bildet und es zu duften beginnt.

Kaffirlimettenblätter am Stängel etwas einreißen, so geben sie das doppelte Aroma ab. Alles 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Lauchzwiebeln in grobe Stücke schneiden und unterheben, er sollte grün und knackig bleiben. Nüsse zugeben und mit Reis servieren.

Zutaten für den Jasminreis

- 300 g Wasser
- 200 g Jasminreis
- 2 Kaffirlimettenblätter
- etwas Salz

Zubereitung

Zuerst den Reis waschen, dafür den Reis in einen Topf geben, Wasser dazugeben und den Reis mit den Händen vorsichtig "massieren". Dann den Topfinhalt in ein Sieb gießen und den Vorgang so lange wiederholen, bis das Wasser fasst klar bleibt. Reis aus dem Sieb zurück in den Topf geben und die 1,5-fache Menge Wasser hineingießen. Der Reis ist nun etwa 1 cm mit Wasser bedeckt. Das Wasser gut mit Salz würzen. Wer mag kann Kaffirlimettenblätter für mehr Geschmack zugeben. Herd auf kleine Flamme stellen, Topf auf den Herd stellen und

Hier und heute

warten, bis das Wasser köchelt. Etwa 10 Minuten bzw. so lange köcheln lassen, bis sich an der Reisoberfläche kleine "Löcher" bilden. Den Reis während dieser Phase nie umrühren! Herd ausschalten und den Reis im geschlossenen Topf 15 bis 20 Minuten weiterquellen lassen. Eventuell Kaffirlimettenblätter entfernen. Wer mag, den Reis in eine Tasse oder Servierring geben, etwas anrücken und als „Päckchen“ hübsch auf den Teller anrichten.

Wer Lust hat, kann Massaman Currypaste selbst machen:

Zutaten

- 4 kleine Schalotten
- 3 große rote getrocknete Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Galgant, ca. 2 cm
- 2 Stängel Zitronengras
- 1 EL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Garnelenpaste
- ½ TL Salz

Zubereitung

Um eine Massaman-Currypaste herzustellen, nimmt man am besten einen Steinmörser. Zutaten so lange zerstoßen und zerreiben bis eine aromatische und homogene Masse entsteht. Das dauert, aber lohnt sich.

Zunächst Koriandersamen, Kreuzkümmel und Pfefferkörner in einem Wok ohne Öl anrösten. Wenn die Gewürze anfangen zu duften, sind sie fertig. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Chilischoten von den Kernen befreien und ebenfalls ohne Öl im Wok anrösten, bis sie schön braun sind.

Schalotten, Knoblauch, Galgant schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Zitronengras in dünne Ringe schneiden. Schalotten, Knoblauch, Galgant und Zitronengrassrings im Wok ohne Öl anrösten und abkühlen lassen.

Koriandersamen, Kreuzkümmel und Pfefferkörner im Mörser zu feinem Pulver zerstoßen. Die Chilischoten und das Salz zugeben. Zum Schluss die Garnelenpaste und die Mischung aus Knoblauch, Schalotten, Zitronengras und Galgant hinzufügen. Alles zu einer glatten Paste verarbeiten. Sie können sie auch einfrieren.