

Martina & Moritz | Klopse im Thai-Curry

 happy-mahlzeit.com/2021/03/10/martina-moritz-klopse-im-thai-curry/

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Kalbshals (vom Metzger durchdrehen lassen)
- 2 TL Sesamöl
- 1 EL Speisestärke
- 1 große Zwiebel
- 3 – 4 Knoblauchzehen
- 1 kleinfingerlanges Stück Ingwer
- 1 Zitronengraskolben
- 3 EL rohe Reiskörner
- 5 EL Fischsauce
- 2 EL neutrales (Erdnuss-) Öl
- 1 – 2 TL grüne Currypaste
- 800 ml Kokosmilch
- 1 Limette oder Zitrone
- 1 gehäufter EL Palmzucker
- Asia Kräuter (nach Gusto eine bunte Mischung: 3 – 4 Stängel Thai-Basilikum, 3 – 4 Stängel Koriander, 3 – 4 Stängel chinesischer Schnittlauch)

Zubereitung:

Das Fleisch mit 1 TL Sesamöl würzen, eventuell auch etwas Speisestärke einarbeiten.

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras fein würfeln oder hacken. In einem Topf im heißen Erdnuss- und restlichen Sesamöl andünsten. Die Hälfte davon in einer Schüssel mit dem Reis vermengen, dabei 2 Löffel Fischsauce zufügen. Alles mit dem Hackfleisch vermischen und daraus walnussgroße Bällchen formen.

Die Currypaste unter die restliche Zwiebelmischung im Topf rühren und anrösten, dann nach und nach mit Kokosmilch ablöschen, dabei immer wieder etwas einkochen. Diese Sauce mit der restlichen Fischsauce, Limetten- oder Zitronensaft und Zucker würzen. Die Bällchen einlegen, zugedeckt auf sanfter Hitze etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Am Ende die Sauce nochmals abschmecken, sie sollte scharf, sauer und süß schmecken! Die zerzupften oder grob gehackten Kräuter unterrühren.

Für die Beilage Reismudeln mit kochendem Wasser überbrühen und 10 Minuten eingeweichen. Dazu eine Platte mit Salat- und Kräuterblättern, von denen man sich nach Gusto bedienen kann.

Tipp:

Eventuell auch eine Schüssel Thai-Vinaigrette auf den Tisch stellen. Dafür je 1 Stück Ingwerwurzel, zerklopfte Knoblauchzehen, 3 – 4 entkernte Chilischoten, 1 Händchen voll ThaiKräuter mit dem Saft 1 – 2 Limetten oder Zitronen und 1 EL Palmzucker im Mixbecher so zerkleinern, dass noch Stückchen sichtbar bleiben.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 14.3.2020

Episode: Buletten, Frikadellen und Klopse