

# Koch mal Anders Thai-Curry mit Garnelenspießen von Isabel Varell und Thomas Anders

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Thai-Curry-von-Isabel-Varell-und-Thomas-Anders,rezept-thai-curry-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Thai-Curry-von-Isabel-Varell-und-Thomas-Anders,rezept-thai-curry-100.html)



## Thai-Curry von Isabel Varell:

- 1 Stange Zitronengras
- 1 rote Currypaste
- 1 Bio-Limette
- 2 Dosen Kokosmilch
- 1 Galgantwurzel
- 1 Paprika
- Sojasauce
- Fischsauce
- Olivenöl/Sesamöl
- gefrorene Kaffirblätter
- 1 Stück Ingwer
- 1 kleine rote Chilischote

## Zubereitung

Die getrockneten Shiitake-Pilze 20 Minuten in Wasser köcheln lassen zum Aufweichen. Dann abgießen und die Stiele entfernen.

Das Lotusgemüse schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das tiefgefrorene Gemüse ist schon fertig in Scheiben geschnitten.

Anschließend das Zitronengras in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Chilischote ebenfalls. Kleiner Trick hier: Mit der Schere geschnitten geht es schneller! Den Knoblauch klein hacken und eine Bio-Limette in Würfel schneiden. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Dann die Galgantwurzel und Ingwer dünn schneiden und den

Räuchertofu würfeln. Die Kaffirblätter noch gefroren in hauchdünne Streifen schneiden (auch hier kann wieder der Scherentrick angewendet werden). Pak Choi in Stücke schneiden und Thai-Basilikum und Koriander abzupfen.

Oliven- oder Sesamöl in den aufgeheizten Wok geben. Knoblauch, Zitronengras, Chili, Kaffir Blätter, Ingwer und Galgant Wurzel anbraten. Dann die Currypaste hinzufügen und je nach Schärfewunsch anbraten. Hier gilt: je länger, desto schärfer. Anschließend mit Kokosmilch ablöschen und mit Sojasoße und Fischsoße würzen. Dann das geschnittene Lotusgemüse mit Paprika und Limette dazu geben und im Kokossud 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Wem das Curry zu scharf wird, kann mit etwas Kokosmilch ausgleichen.

Parallel dazu den Räuchertofu gewürfelt in einer gesonderten Pfanne knusprig braten und den Basmatireis kochen. Mit ein paar Gewürznelken und optional mit ein paar Kaffirblättern garnieren.

Zuletzt den Pak Choi und die Shiitake-Pilze in das Curry geben. Danach die knusprigen Tofuwürfel in das Curry geben oder erst später als Topping verwenden. Den Reis in Schälchen drücken, diese davor mit etwas Wasser befeuchten und auf die Teller stülpen. Das Curry daneben und darüber die Garnelenspieße legen. Zuletzt die Tofuwürfel darüber, falls sie nicht schon im Curry sind, und mit Koriander garnieren.

## Garnelenspieße von Thomas Anders:

---

- 2-3 Stangen Zitronengras
- 8-10 Stück Garnelen
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 TL Butter
- Ingwer
- Galgant
- Kurkumapulver
- Öl

## Zubereitung

---

Eine Zitronengras-Stange in 5 cm große Stücke schneiden und mit dem Messer etwas plattdrücken, damit das Aroma besser austreten kann. Nun die Garnelen auf Zitronengras-Stangen spießen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und das Zitronengras, die Ingwer- und Galgantscheiben sowie eine ganze Chilischote hineingeben.

Eine Knoblauchknolle horizontal halbieren, und mit der Schnittseite nach unten in das Öl legen. Die Garnelenspieße in die Mitte legen und auf beiden Seiten knusprig braten. Dann Butter und Kurkumapulver hinzugeben.

---