

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2022 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Melina Kunkel

Rotes Erdnuss-Thai-Curry mit Reis und Tempeh

Zutaten für zwei Personen

Für die Currypaste:

- 15 getrocknete Thai-Chilis
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 TL Galgant
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Schalotte
- 1 TL Kaffir-Limettenschale
- 1 TL Koriandersamen
- ¼ TL weiße Pfefferkörner
- 1 TL grobes Salz

Die getrockneten Chilis im Zerkleinerer fein mahlen.

Schalotte, Knoblauch und Galgant abziehen bzw. schälen und klein hacken. Haut vom Zitronengras entfernen und in Ringe schneiden. Kaffirlimettenschale in feine Streifen schneiden.

Danach alle Zutaten und die Chilis mit Salz, Pfefferkörnern und Koriandersamen in den Mörser geben und zu einer Paste mörsern.

Für das Curry:

- 200 g Tempeh
- 1 rote Paprika
- 2 Karotten
- 120 g Zuckerschoten
- 1 Glas Bambusstreifen
- 2 EL Erdnussmus
- 1 Dose vollfette Kokosmilch
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 2 TL helles Currypulver
- Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tempeh klein schneiden. Karotten schälen und klein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien und klein schneiden. In der Pfanne Tempeh, Karotten und Paprika kurz in Öl anbraten, die selbstgemachte Currypaste hinzufügen und nach 1-2 Minuten die Kokosmilch. Alles 5 Min aufkochen. Currypulver, Zuckerschoten, Erdnussmus und Bambusstreifen hinzufügen und nochmal 5-10 Min köcheln lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Für den Reis:

- 100 g Jasmin Reis

Reis mit der doppelten Menge an Wasser 10-15 Minuten garkochen.

Für die Garnitur:

- 1 Bund Koriander
- 50 g Erdnüsse
- 1 Limette
- 1 TL schwarzer Sesam

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Limette vierteln. Erdnüsse hacken. Koriander, Erdnüsse, Limette und Sesam als Garnitur verwenden.

Den Reis und das Curry auf Tellern anrichten und mit Koriander, Erdnüssen, Sesam und zwei Limettenspalten anrichten.