

Hier und heute



Gelbes Thai-Curry mit Garnelen

Exotische Aromen, zarte Garnelen und cremige Kokosmilch – Sterneköchin Julia Komp zaubert ein köstliches Thai-Curry.

Das Rezept

von Julia Komp für vier Personen

Zutaten für den Jasminreis

- 200 g Jasminreis
- 300 ml Wasser
- Salz

Zutaten für das Curry

- 500 g Garnelen (geschält und entdarnt)
- 400 ml Kokosmilch
- 2–3 EL gelbe Thai-Currypaste
- 2 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in ca. 2 cm große Würfel geschnitten
- 2 Karotten, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 kleine Zwiebeln, in Spalten geschnitten
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL Palmzucker (alternativ brauner Zucker)
- 1–2 Kaffir-Limettenblätter
- frischer Koriander zum Garnieren
- 1 EL neutrales Öl

Zubereitung

Jasminreis kochen

Den Jasminreis in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser gründlich waschen, bis das Wasser nahezu klar ist. Dadurch wird überschüssige Stärke entfernt und der Reis wird schön locker.

Den gewaschenen Reis zusammen mit 300 ml Wasser und einer großzügigen Portion Salz in einen Topf geben. Das Wasser bei hoher Hitze zum Kochen bringen.

Sobald das Wasser kocht, den Herd auf die niedrigste Stufe stellen und den Topf mit einem Deckel verschließen.

Den Reis 12 Minuten sanft garen. Während dieser Zeit den Deckel nicht anheben, damit der Dampf im Topf bleibt.

Nach den 12 Minuten den Herd ausschalten und den Reis noch 5–10 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen.

Vor dem Servieren den Reis mit einer Gabel vorsichtig auflockern.

Curry zubereiten

Öl in einem Topf erhitzen. Die gelbe Currypaste hinzufügen und unter ständigem Rühren etwa 2–3 Minuten anbraten. So entfalten sich die Gewürze besonders intensiv. Nun die Zwiebel hinzufügen und weitere 3–4 Minuten mitgaren.

Die Kokosmilch dazu gießen und alles gut verrühren.

Kartoffeln, Karotten und die Kaffir-Limettenblätter hinzufügen und das Curry etwa 10–15 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

Fischsauce und Palmzucker einrühren und abschmecken.

Zum Schluss die Garnelen in das heiße Curry geben und nur 2–3 Minuten gar ziehen lassen.

Sie sind fertig, sobald sie eine rosa Farbe angenommen haben und leicht gebogen sind.

Längeres Garen macht sie zäh.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in a bold, white, sans-serif font. The background of the banner is a blurred image of several bright red poppies with green stems and leaves, set against a soft, out-of-focus background.

Servieren

Den lockeren Jasminreis auf Teller oder in Schalen geben. Das heiße gelbe Thai-Curry mit den Garnelen darüber oder daneben anrichten und mit frischem Koriander garnieren.

Tipp: In Thailand wird dieses Gemüse eher selten benutzt, aber man kann natürlich Brokkoli, Kaiserschoten, Frühlingszwiebeln oder Paprika im Curry mitkochen.