

Massaman Curry - Koh Samui (2 Personen)

Massaman Curry Paste

- 5 Schalotten fein würfeln
- 3 Grosse getrocknete Chilischoten
- 5 Knoblauch fein würfeln
- 1 Galgant (2 cm) klein würfeln
- 2 Stängel Zitronengras fein schneiden
- 1 EL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Pfefferkörner
- ½ TL Salz
- 1 TL Garnelenpaste

Massaman Curry

- 1 Hühnerbrustfilet
- 1 Stück Ingwer (2 cm) fein gewürfelt
- Massamancurrypaste
- 3 dl Kokosmilch
- 1 gekochte Kartoffel in grosse Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel grob würfeln
- 2 EL Erdnussöl
- 1 EL Erdnüsse zerkleinert und geröstet
- 5 Kardamonkapseln
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 2 Kaffirlimettenblätter
- 2 TL Palmzucker
- 1 EL Tamarindenpaste
- 1 EL Fischsauce
- 3 EL Pflanzenöl (Erdnuss- oder Sonnenblumenöl)

ZUBEREITUNG MASSAMAN CURRY PASTE

1. Koriandersamen, Chilischoten, Kreuzkümmel und Pfefferkörner und Zitronengras in einem Wok ohne Öl anrösten, bis es lecker duftet. Beiseitestellen.
2. Knoblauch, Schalotten und Garnelenpaste hinzufügen und zu einer Paste verreiben

ZUBEREITUNG MASSAMAN CURRY

1. Fleisch in 1.5 cm grosse Würfel schneiden
2. Ingwer hinzugeben und 30 Min. marinieren
3. Kartoffeln pellen und in grosse Würfel schneiden
4. Fleisch, Kartoffeln und Zwiebeln bei niedriger Hitze garen (5 Min.)
5. Kardamonkapseln, Zimtstange und Sternanis im Wok ohne Öl anrösten, "Massaman Curry Paste" und die Hälfte der Kokosmilch begeben und bei mittlerer Hitze aufkochen, bis sich auf der Oberfläche eine ölige Schicht bildet und es beginnt zu duften.
6. Fleisch, Kartoffeln und Zwiebeln begeben und unter gelegentlichem Rühren weiterkochen.
7. Nach und nach die restliche Kokosmilch hinzugeben.

8. Erdnüsse, Kaffirlimettenblätter und die anderen Gewürze begeben und nochmals aufkochen