



GELBES GEMÜSECURRY

Viktoria Fuchs ist Küchenchefin im Romantikhôtel Spielweg. Mit ihrer Familie zusammen führt sie dieses bereits in der 6. Generation. Das Hotel war ihr zu Hause, daher verbrachte sie in jungen Jahren schon viele Stunden in der Küche. Für Kitchen Stars bereitet sie ein gelbes Gemüsecurry zu. Das Rezept ist für 4 Personen.

Das sind die Zutaten:

5 Schalotten
 3 Knoblauchzehen
 70g Ingwer
 70g Galgant
 20 Stück Shiitake-Pilze
 10 Stück Champignons
 4 Stangen Zitronengras
 Sonnenblumenöl
 1 TL Tamarindenpaste
 40g gelbe Currypaste
 2 Stängel Koriander
 Salz und Pfeffer
 1 EL Kurkumapulver
 600ml Gemüsebrühe
 800ml Kokosmilch
 12 Cherrytomaten
 8 Stück Mini-Mais
 25 Zuckerschoten
 1 Paket Buchenpilze
 8 Stangen grüner Spargel
 Zitrone
 2 Stängel Minze

So wirds gemacht:

Currysauce: Schalotten, Knoblauch und Ingwer fein schneiden. Als nächstes wird ein Stück Galgant in kleine Stücke geschnitten. Den Stiel der Champignons und Shiitake-Pilze abtrennen und ebenfalls klein schneiden. Drei Stangen Zitronengras mit der Messer-Rückseite schlagen, danach werden diese ebenfalls in feine Streifen geschnitten.

Ein wenig Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Galgant und Knoblauch leicht andünsten. Währenddessen wird die Tamarindenpaste, Currypaste und 2 Korianderstängel bereitgestellt. Jetzt werden die Pilze und nochmals ein wenig Öl beigegeben. Leicht salzen. Wenn alles angeschwitzt ist kommt das Zitronengras, der Ingwer und die Korianderstiele in die Pfanne. Die Hitze runterdrehen, ansonsten gehen die frischen Aromen verloren. Das Gemüse an den Rand der Pfanne schieben, in der Mitte eine Kule schaffen und ein wenig frisches Öl hinzugeben. Dort werden die Currypaste und die Tamarindenpaste angeschwitzt. Wichtig ist, dass genug Öl verwendet wird. Das Ganze sollte nicht zu heiss sein. Alles im Topf miteinander vermischen. Zum Schluss noch Kurkumapulver auf das Gemüse geben und ganz kurz zusammen anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen. Circa 10 Minuten köcheln lassen.

Einlage: 4 Stück Cherrytomaten mit wenig Öl beträufeln, salzen und pfeffern und bei 160°C für 6–7 Minuten in den Ofen schieben. Mini-Mais, 8 Cherrytomaten und Zuckerschoten halbieren, Buchenpilze und den Spargel klein schneiden. Beim Spargel wird der hintere Drittel abgeschnitten und die untere Seite abgeschält. Das Gemüse wird separat in der Pfanne bei mittlerer Hitze angeschwitzt. Als letztes werden die Tomaten in die Pfanne gegeben.

Ganz zum Schluss wird nochmals ein wenig Zitronengras, circa 1 Stange, in die Currysauce geschnitten und ein wenig Zitronensaft hineingepresst. Der Currysud wird jetzt durch ein Sieb abpassiert.

Anrichten:

Das gebratene Gemüse wird in einen Teller gegeben. Mit einer Kelle wird der Teller mit Currysauce aufgefüllt, so dass das Gemüse oben noch herauschaut. Mit Minze und den Ofen-Cherrytomaten garnieren.