

Rote Currypaste, Thailand

Zutaten für etwa 150 ml:

- 3 – 4 Chilis, rote lange 15cm, getrocknete
- 8 – 10 Chilis, rote, kleine 5cm, getrocknete,
(oder 10 frische)
- 2 Stängel Zitronengras
- 2,5 cm Galgant
- 1 TL Limettenschale
- 4 – 5 Knoblauchzehen
- 3 – 4 Schalotten
- 5 – 6 Korianderwurzeln
- 2 TL Garnelenpaste
- 1 TL gemahlener Koriander
- 3 EL Öl, neutral schmeckend



Zubereitung :

Vorbereitung für die Rote Currypaste:

Die getrockneten Chilis entstielen, längs aufschlitzen und die **Kerne** entfernen. Die Schoten teilen und mit kochendem Wasser begießen. 1 bis 2 Minuten quellen lassen, dann grob zerkleinern und in den Mörser (oder Mixer) geben. Da ich kleine frische Chilis verwendet habe, habe ich diese ebenfalls entstielt und entkernt und zu den anderen in den Mixer gegeben. Die Kombination trockener und frischer Zutaten lässt sich im Mörser nur schwer verarbeiten, deshalb habe ich den Mixer verwendet. Vom Zitronengras zieht man die trockenen Blätter ab und nur das Weiße wird in feine Ringe geschnitten und kommt auch in den Mixer. Der Galgant (ersatzweise kann man Ingwer nehmen) wird in feine Scheiben geschnitten und kommt zu den anderen Zutaten. Eine Limette wird heiß abgebürstet, dann schält man mit einem sehr scharfen Messer die grüne Schale ab (nur die grüne Schale ohne das Weiße). Diese wird zerkleinert und kommt zu den anderen Zutaten. Knoblauchzehen und Schalotten werden geschält und fein geschnitten und kommen auch in den Mixer. Da ich den Geschmack von frischem Koriander nicht mag, habe ich ihn einfach weg gelassen! Die getrockneten Korianderkörner habe ich in einer Pfanne trocken geröstet und dann in den Mixer gemahlen.

Wenn man alles im Mörser zerreibt sind das alle Zutaten für die Rote Currypaste. Bei der Verarbeitung im Mixer ist noch etwas Flüssigkeit erforderlich. Ich habe den Saft einer halben Limette zugegeben und dann so viel Öl bis sich im Mixer eine Paste gebildet hat.

Die rohe Paste ist sehr scharf und „knofelt“ ordentlich. Sowohl die Schärfe, als auch das „knofeln“ verliert sich jedoch bei der Weiterverwendung, wenn sie erhitzt wird.

© www.kochbaeren.de