

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Dschungel Curry mit Wildlachs für 4 Personen

Zutaten: 500 g Wildlachsfilet, 20 g Ingwer (Krachaiwurzel), 100 g weiß-grüne Thai-Auberginen, 50 g grüne Bohnen, je 1 roter und eine gelbe Paprika, ein halber Bund Thai-Basilikum, 4 frische, grüne Pfefferrispen, 20 g rote Currypaste, eineinhalb EL gekörnte Biobrühe, 4 EL Sojasauce

Zubereitung: Wildlachsfilet waschen, trocken tupfen, in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und in der Sojasauce marinieren, Ingwer (Krachaiwurzel) putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Auberginen würfeln und in kaltes Salzwasser legen. Bohnen in 2 cm lange Stücke schneiden, Paprika putzen und in Streifen schneiden, Basilikumblätter von den Stielen zupfen, einen halben Liter Wasser zum Kochen bringen. Currypaste und gekörnte Brühe einrühren. Alle Zutaten, mit Ausnahme von Wildlachs, Basilikum und Pfefferrispen in den Topf geben und leicht köcheln lassen, bis die Gemüse gar sind. Abschmecken. In Suppenschalen füllen. Lachs, Basilikum und Pfefferrispen direkt in die Schalen geben und im heißen Dschungelcurry gar ziehen lassen.

Tipps: Wer den Wildlachs ganz durchgegart mag, sollte diesen kurz im Topf mitköcheln. Die Zugabe eines kleinen Butterstückchens rundet den Geschmack ab und mildert die Schärfe.