



“Jungle Curry“ mit Lachsfilet
und Granitbeisser “Der Orientalische“



Zutaten für 4 Portionen

- 4 rote Chilischoten
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück (ca. 40g) Galgant
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Bund Koriander mit Wurzeln
- 1 Limette
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 1 Stück (ca. 80g) Galgant
- 2 Stangen Zitronengras
- 4 Lachsfilets



4 EL Öl

4 TL Fischbrühe

2 TL Rohrohrzucker

2 EL Fischsauce

80g Ingwer

1 Zucchini

150g Zuckerschoten

Granitbeisser „Der Orientalische“ (zum Reiben)

Jasminreis

Zubereitung

Für die Gewürzpaste:

Chili waschen und mit den Kernen fein hacken. Schalotten, Knoblauch und Galgant schälen, hacken.
Zitronengras längs einschneiden, die äußeren Blätter entfernen und die Stangen hacken.

Korianderwurzeln abschneiden, waschen, hacken. Koriandergrün beiseitelegen. Alle vorbereiteten
Zutaten Pfefferkörner und Salz in einem Mörser zu einer Paste zerstoßen und mit Limettensaft
abschmecken.

Für das Curry:

Galgant schälen und in grobe Stücke schneiden. Zitronengras längs einschneiden, die äußeren
Blätter entfernen und die Stangen erst hacken und dann im Mörser fein zerstoßen.

Lachsfilet waschen, trocken tupfen und beiseite stellen. Gewürzpaste und 4 EL Öl in einem großen
Topf bei schwacher Hitze 1-2 Minuten braten, bis es anfängt zu duften.

1 ½ l Wasser mit Brühe, Zitronengras, Galgant, Zucker und Fischsauce zugeben. Aufkochen und ca. 10
Minuten köcheln lassen.



Inzwischen den Ingwer dünn schälen und in dünne Scheiben schneiden. Gemüse putzen bzw. schälen, klein schneiden. Alles mit Pfeffer zur Suppe geben und höchstens 1-2 Minuten mit garen, das Gemüse sollte noch knackig sein.

In der Zwischenzeit die Lachsfilets von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl anbraten. Übriges Koriandergrün waschen und trocken tupfen.

Suppe in einer Schüssel anrichten, Jasminreis in der Mitte platzieren und Lachsfilet darauf setzen. Granitbeisser „Der Orientalische“ mit einer Hobel über den Lachs reiben und mit Koriandergrün bestreuen.

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Guten Appetit 😊