



Weißes Curry mit Lachs



Zutaten:

3 EL Rapsöl
 1 EL Senfkörner
 8 Curryblätter
 100 g Zwiebel(n)
 90 g Daikon Rettich
 60 g Möhre(n)
 100 g Shimeji-Pilze
 3 bis 4 Chilischote, rot
 1 EL Ingwer
 1 EL Knoblauch
 40 g Garnelenpaste
 1 TL Salz
 1 TL Fischsauce
 1 TL Garam Masala
 1 TL Koriander, gemahlen
 1/2 TL Zimt
 1/2 TL Kardamom-Pulver
 1 TL Knoblauchpulver
 1 EL Kokosnussmehl
 1 EL Mandeln, gemahlen
 500 ml Wasser
 800 ml Milch
 30 g Lotuswurzel
 60 g Süßkartoffel(n)
 90 g Hokkaido-Kürbis
 10 g Shiitakepilze
 300 g Lachsfilet(s)



Zwilling Kochmesser Gyutoh Miyabi
5000MCD



Burgvogel Gemüsemesser Master Line



Continenta Schneidebrett aus Eiche mit
Schublade



Rösle Messbecher Gastro

1

Zwiebeln, Rettich, Möhren, Lotuswurzel, Süßkartoffel und Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Shimeji-Pilze klein schneiden und Chilischoten fein schneiden. Das Lachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden.

2

In einem großen Topf Öl, Senfkörner und Curryblätter bei mittlerer Hitze ca. 15 Sekunden (oder bis die Senfkörner platzen) erhitzen. Zwiebeln, Rettich, Möhren und Shimeji-Pilze zugeben und bei mittlerer Hitze anbraten, gelegentlich umrühren.

3

Chilischoten, geriebenen Ingwer, geriebenen Knoblauch, Garnelenpaste, Salz und Fischsauce unterrühren. Alles 1-2 Minuten kochen lassen. Anschließend Garam Masala, Koriander, Zimt, Kardamom, Knoblauchpulver, Kokosnussmehl und gemahlene Mandeln zugeben, umrühren und 1 Minute kochen lassen.

4

Wasser und Milch unterrühren, aufkochen und ohne Deckel ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Danach

Lotuswurzel, Süßkartoffel und Kürbis hinzugeben und ca. 5 Minuten mitkochen, bis sie weich sind. Vorsichtig die Shitake-Pilze und den Lachs unterrühren und 5 Minuten (oder bis der Lachs gar ist) kochen lassen. Mit Salz abschmecken

Dazu passen gekochter weißer Reis und frische Korianderblätter.