

Weißes Curry mit Lachs



Stufe 2



Zubereitungszeit: 75 Min.



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.