

Grüne Thai Curry Paste

Ich liebe asiatisches Essen. Eigentlich jeder Nation. Wobei meine Favoriten eindeutig Indien und Thailand sind. Bei uns zu Hause wird also viel indisch und Thai gekocht. Fast jeder kennt ja die leckeren, duftenden Thai-Currys: Gemüse in aromatischen Kokossoßen. Die einfachste Grundunterscheidung ist dabei nach grünem, roten und gelben Curry. Von diesen drei ist die grüne Curry Variante die am wenigsten scharfe.

In den Supermärkten findet man dazu die passenden Curry-Pasten. Theoretisch ist das Thai Kochen also ganz einfach: Gemüse schnippeln, Kokosmilch dazu, Löffelchen Currypaste dazu – fertig.

Leider enthalten fast alle authentischen Thai-Curry-Pasten Trassi (Garnelenpulver) oder auch Fischsoße. Das ist original und gut – aber eben nicht vegan.

Also mache ich seit Jahren meine Curry-Pasten selbst. Das ist einfacher als ihr vielleicht denkt. Und der Trick ist auch wieder mal: mach dir einmal die Arbeit, mach gleich viel und auf Vorrat. Die frisch gemachte Curry-paste lässt sich prima im Eiswürfelbehälter portionsweise einfrieren. Sobald sie fest ist, poppe ich sie in einen TK Beutel. Und wenn ich Thai koche muss ich eigentlich nur eines der TK Würfelchen in die Kokosmilch werfen und schon duftet es verführerisch.

Auch wenn die Zutaten exotisch klingen: es gibt sie heute in vielen ganz normalen Supermärkten und in jedem gut sortierten Asia-Markt. Vieles brauche ich komplett auf (da ich ja immer eine große Menge mache) – aber einige Sachen gibt es nur in großen Paketen und man braucht nur wenig. Macht ja nikks. Die Tiefkühltruhe ist da mein Freund.

Thai-Curry-Paste könnt ihr auch genauso wie frisches Pesto in Schraubdeckelgläser abfüllen und mit Öl bedecken. So hält es sich auch eine Weile und ist auch ein ungewöhnliches und schönes Geschenk!

Zutaten

15 grüne Chilischoten

4 Knoblauchzehen

2 Stengel Zitronengras

2 Kafir-Limetten-Blätter

Die grünen Enden von 2 Bund Frühlingszwiebeln

1 Bund Koriander (mit Stielen)

2 TL Koriandersamen, geröstet und zerstoßen

1 TL schwarzer Pfeffer, geröstet und zerstoßen

Schale und Saft von einer Limette

1 Stück Ingwer (mind. 2 cm)

Optional: 1 Stück Galgant (mind. 2 cm)

Salz

Öl

1. Alles sehr fein hacken. Vor allem die holzigen Zutaten wie Kafir-Blätter, Zitronengras, Ingwer und Galgant. Am besten geht das tatsächlich in einem sehr starken Mixer. Das Ziel ist eine feine, gleichmäßige Masse.
2. Abfüllen. Fertig.