



# Kaeng Phet – rotes Thai-Curry mit Shrimps

4 Portionen

## Zutaten

2 Thai-Chilischoten	4 EL Fischsoße
350 g Black-Tiger-Shrimps	3 EL Palmzucker
Kokosöl zum Braten	200 g Bambussprossen
3 EL rote Currysauce	8 Kaffirlimettenblätter
800 ml Kokosmilch	2 Stängel Zitronengras
5 EL „Kokoscreme“	4 Zweige Thai-Basilikum
1 mittelgroße Aubergine (Thai-Aubergine)	
1 Paprikaschote	

## Zubereitung

Die Chilischoten in Ringe schneiden und zusammen mit den Shrimps im Wok in etwas Kokosöl 3–4 Min. scharf anbraten, herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen.

Wieder etwas Kokosöl in den Wok geben und die Currysauce bei starker Hitze kurz anbraten – so entfaltet sich das Aroma der Paste am besten. Mit Kokosmilch ablöschen und Kokoscreme dazugeben. Einmal aufkochen und bei geringer Hitze 5 Min. weiterköcheln lassen.

Inzwischen den Stielansatz der Aubergine entfernen und die Frucht in mittelgroße Stücke schneiden. Paprikaschote in lange, dünne Streifen schneiden und gemeinsam mit Auberginenstücken, angebratenen Shrimps, Fischsoße und Palmzucker zur Flüssigkeit in den Wok geben und 5 Min. köcheln lassen.

Die Bambussprossen kurz abbrausen, Kaffirlimettenblätter und Zitronengras klein schneiden und alles ebenfalls in den Wok geben. Weitere 2 Min. aufkochen lassen.

Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen, darübergeben und das Gericht für 1 Min. weiterköcheln lassen.

Das Thai-Curry mit Reis servieren.

## Kokoscreme

Als Kokoscreme, oder auch Kokossahne, bezeichnet man den festeren Teil der Kokosmilch, der sich oben absetzt, wenn man die Milch etwas stehen lässt. Sie lässt sich ganz einfach mit einem Löffel abschöpfen.