



Grüne Currypaste

Zutaten

(Für ca. 1 - 2 dl)

- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Koriandersamen (oder gemahlener Koriander)
- 3 cm Ingwerwurzel
- 1 unbehandelte Limette, nur Schale
- 2 Stängel Zitronengras
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2-3 grosse grüne Chilischoten
- 1 Bund Koriandergrün (ca. 20 g)
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Salz
- 2 TL Rohrzucker
- 1 TL Crevettenpaste (im Asialaden erhältlich)

Zubereitung

Kreuzkümmel- und Koriandersamen in einer Pfanne anrösten, bis sie zu duften beginnen. Nicht schwarz werden lassen, sonst werden die Gewürze bitter. Im Mörser fein zerstoßen. Ingwer schälen und fein reiben. Limette heiss abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Darauf achten, dass nichts vom weissen Teil der Schale mitkommt. Zitronengras waschen, rüsten und nur die untere hellere Hälfte in Ringe schneiden (der Rest kann für Tee verwendet werden). Knoblauchzehen und Schalotten schälen. Chilis halbieren, die Zwischenwände und Samen entfernen. Koriandergrün waschen und gut abtropfen lassen. Falls noch Wurzeln daran sind, ebenfalls verwenden. Alles zusammen in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer feinen Paste pürieren. Am Schluss Gewürze, Zucker und Crevettenpaste begeben und nochmals durchmischen. In ein kleines Gläschen abfüllen. Ergibt ca. 1 bis 2 dl.

Tipps: Die grüne Currypaste wird für asiatische Gerichte, am besten in Kombination mit Kokosnussmilch, verwendet. Im Kühlschrank aufbewahrt, ist die Paste ca. 2 Wochen haltbar. In einem Gefrierbeutel verpackt, lässt sie sich auch gut einfrieren.