

Espresso vom 10. August 2010

Redaktion: Krispin Zimmermann

«Sator-Bohnen-Curry»

Zutaten:

1 bis 2 Packungen Sator-Bohnen (gibt es im Handel geschält wie auch ungeschält, d.h. die Bohnen sind noch in der Schote)

1 Esslöffel Shrimp-Paste

1 Esslöffel Sonnenblumenöl

500 gr. Schweinehackfleisch

2 bis 3 kleine rote Chilis

2 bis 3 dl Austernsauce, Fischsauce zum Nachsalzen

10 bis 12 Tiger-Prawn-Crevetten

Eine Handvoll grob geschnittenen Koreander. Schwarzer Pfeffer.

Sator-Bohnen im Wasser ca. 10 Minuten vorkochen (Achtung: nur bei offenem Fenster, da die Bohnen etwas schwefeln und der Geruch nicht allzu angenehm ist. Eine Qual, die sich für den umwerfenden Geschmack der Bohnen auf sich zu nehmen lohnt.)

Öl in einer Pfanne erhitzen, Shrimppaste darin anrösten. Schweinehackfleisch beifügen und gut anbraten. Bohnen, Austernsauce und feingehackte Chilis begeben, ca. 5 bis 10 Minuten leicht köcheln lassen. In den letzten beiden Minuten die geschälten Crevetten kurz mitköcheln, mit Fischsauce und eventuell etwas schwarzen Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Koreander bestreuen.

Mit Thai-Jasminreis servieren.