



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Massamam Curry - Thailand

In Thailand werdet ihr kein Massmam Curry finden – sondern Gaeng Massamam. „Curry“ ist ein in ganz Europa verwendeter Begriff für Eintopfgerichte, denen man einen asiatischen Hintergrund unterstellt. Thaländische Gerichte basieren zu einem ganz großen teil auf Gewürzpasten. Hier bei uns kennt man die als „Thai Curry Paste“. Die bekommt man recht standardisiert als rote, grüne oder gelbe Paste. Das ist durchaus ok. Ich mache schon seit vielen Jahren meine Thai Würzpasten selbst und friere die auf Vorrat ein. Man braucht dann nur etwas Kokosmilch und Gemüse und hat ruck-zuck ein leckeres, duftendes Essen gezaubert.

Tatsächlich ist es aber auch mit den Würzpasten wie mit fertig gemischten Curry Pulver – in Thailand ist jede Paste für jedes Gericht etwas anderes zusammengesetzt. Gaeng Masamam ist in Thailand sehr beliebt. Meistens mit Hühnchen (Gai = Huhn, daher dann Gaeng Masamam Gai). Es war eines der Lieblingsgerichte von König Rama II – Phra Phutthaloetla. Er schrieb zum Massaman Curry sehr berühmtes Gedicht. In den Grundschulen Thailands wird dieses heute noch gelehrt und die Schüler müssen das Gedicht auswendig lernen. Seit dem 19. Jahrhundert ist Gaeng Masamam ein fester Bestandteil der Thai Küche.

Das Gaeng enthält traditionell Kartoffeln und Kardamom. Kurkuma sorgt für eine gelbe Farbe.

Im Rezept findet ihr das Gewürz Galgant. Galgant ist in der Thai Küche länger zu Hause als der Ingwer. Es handelt sich um eine Wurzelknolle und ist frischer, zitroniger und schärfer als Ingwer.

Ihr findet ihn frisch in gut sortierten Aisa Märkten. Ebenfalls typisch ist die zugefügte Tamarindenpaste. Es handelt sich um ein Produkt aus der Tamarindenfrucht. Sehr sauer. In Mexiko fertigt man aus Tamarinde ein leckeres erfrischendes Getränk. Eine gute Möglichkeit die angebrochenen Packung aufzubrechen.

Ihr könnt aus allen Gewürzen für das Gaeng auch fertige Würzpaste auf Vorrat herstellen und portionsweise einfrieren.

Galgant

Zutaten Paste für ca. 4 Portionen

- 2 große Knoblauchzehen
- 2 cm Galgant
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 EL Koriandersamen
- 1 TL Kardamomsamen
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 2 Nelken
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Zimt
- 3 getrocknete Bird Eye Chilis
- 5 Schalotten
- Etwas Öl



Alle Zutaten im Mörser oder in der Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten. In der Maschine bitte mit der Funktion „Impuls“ arbeiten. Auf Dauerbetrieb entsteht Wärme und dadurch können die Kräuter bitter werden.





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Zutaten Massamam Gaeng ca. 4 Portionen



2 Zwiebeln
2 große Kartoffeln
1 Zimtstange
2 Sternanis
2 EL Palmzucker
2 EL Tamarindenpaste
2 Lorbeerblätter
300ml Kokosmilch
300ml Wasser
50g frische Ananas
4x300g Tofu
Salz
2 EL Erdnüsse

1. Die Zwiebeln und Kartoffeln in Spalten schneiden. In Öl zusammen mit der Zimtstange, dem Sternanis und den Lorbeerblättern anbraten. Dann die Würzpaste zugeben, gut vermischen, so dass das Gemüse gut rundherum von der Paste bedeckt ist und weiter anbraten.
2. Den Palmzucker und die Tamarindenpaste zugeben und dann mit Kokosmilch und Wasser aufgießen. Köcheln lassen, so dass das Gemüse gar und die Soße etwas eindickt.
3. Die Ananas und den Tofu in Würfel schneiden und zugeben. Mit Salz abschmecken.
4. Die Erdnüsse rösten, dann grob hacken und zum Servieren darüber streuen.
5. Mit Reis und frischem Koriander servieren.

