

Zutaten

- 2 EL
- Currypaste (Panäng Currypaste)
- 500 g Schweinefleisch oder Hühnerfleisch (z. B. Hühnerbrust, Schweineschnitzel...), klein geschnitten
- Kokosmilch (ca. 200 ml)
- 3 EL Fischsauce
- 1 Bund Basilikum (Thai-Basilikum)
- 4 Blätter Kaffir-Limettenblätter
- 1 Tasse Wasser
- 2 Karotte(n)
- 1 Paprikaschote(n)
- 1 TL Zucker
- 1 EL Erdnussbutter oder
- Erdnüsse, pulverisiert
- evtl. Chilischote(n)
- evtl. Wasser

Panangkai

Zubereitung:

Panäng Gai/Moo ist ein leicht zu kochendes, typisch thailändisches Rezept und enthält Fischsoße. Dadurch wird kein weiteres Salz benötigt, denn diese ist bereits sehr salzig. Man sollte jedoch keine Angst vor dieser Zutat haben, denn das Gericht wird hinterher gar nicht nach Fisch schmecken (zumindest sollte es das). Generell sollte man als Nichtthailänder etwas vorsichtiger mit den Zutaten umgehen, denn es kommen recht viele (für den westlichen Gaumen) ungewohnte Geschmäcker zusammen. Von der Currypaste und der Fischsoße nimmt man daher beim ersten Mal lieber etwas weniger, als zu viel. Wenn man hinterher merkt, dass es zu wenig war, kann man kurz vor dem Ende noch etwas mehr zugeben (die Zutaten lösen sich wunderbar im Gericht auf). Wenn es zu viel sein sollte und das Gericht zu currylastig bzw. salzig ist, kann man dies mit der Zugabe von etwas mehr Kokosmilch und einem kleinen Schuss Wasser ganz einfach wieder ausgleichen (zu diesem Zweck lohnt es sich, für den Notfall eine zweite Packung Kokosmilch im Haus zu haben).

Das Fleisch in einer großen Pfanne gar braten. Dann das Fleisch aus der Pfanne holen und in einer Schüssel zur Seite stellen (es wird später wieder verwendet). In die große Pfanne mit dem Bratensaft wird nun die Kokosmilch gegeben (es empfiehlt sich, nicht direkt die ganze Kokosmilch hineinzugeben, sondern einen kleinen Teil zurückzuhalten). Die Kokosmilch wird auf mittlerer Hitze erhitzt, bis sie ganz leicht köchelt (nicht kochen!). Nun 2 EL von der Currypaste in die Kokosmilch geben und rühren, bis sich die Paste in der Milch aufgelöst hat (keine Klumpen zurücklassen, evtl. die Hitze reduzieren). Weiterrühren und die 3 EL Fischsoße zu der Curry-Kokosmilch hinzufügen. Alles zu einer homogenen Masse rühren und das Fleisch aus der Schüssel wieder in die Pfanne geben. Danach das Ganze ein wenig erhitzen (das Fleisch sollte warm sein). Nun die Karotten in Scheiben und die Paprika in Würfel schneiden. Vom Thai-Basilikum die Blätter pflücken und evtl. ein bisschen zerpflücken (nicht mit dem Messer zerhacken!) und alles in die Pfanne geben. Wenn man möchte, kann man jetzt auch 1 - 2 klein geschnittene Chilischoten hinzufügen.

Die Zitronen- bzw. Kaffirblätter entweder einmal halbieren oder zu einer Rolle (einem Priem) wickeln und mit einem scharfen Messer in hauchdünne Streifen schneiden. Das kommt drauf an, ob man diese Zitronenblätter so sehr mag, dass man sie mitessen möchte oder ob man sie lieber wie Lorbeerblätter vor dem Essen rauspickt und zur Seite legt. Eigentlich dienen die Blätter nur dazu, dem Essen eine frische zitronige Duftnote zu verleihen, ähnlich wie man Lorbeer in eine Soße oder Suppe gibt. Sie ergeben jedoch eine sehr interessante Geschmackskomponente finde ich, denn sie sind - im Gegensatz zum Lorbeer - nicht bitter! Diese Blätter auch in die Pfanne geben. Nun einen Deckel für 3 - 4 Minuten auf die Pfanne geben, bis das Gemüse ein wenig erhitzt wurde. Es sollte aber noch knackig sein. Den Deckel abnehmen, das Ganze begutachten und abschmecken.

