



Alexander Schöpe kocht das Gericht von Cordula Pollok

Grünes Wildschwein-Curry mit Shiitake, gerösteten Cashewkernen, Jasmin-Reis und fruchtigem Chicorée-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Currypaste:

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Chilischote
- 3 cm frischer Ingwer
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 5 TL dunkle Misopaste
- 3-4 TL grüne Currypaste
- ½ Bund frischer Koriander
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL brauner Zucker

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Koriandersamen und Kreuzkümmel in einer trockenen Pfanne kurz anrösten, anschließend mörsern.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und grob zerteilen. Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte grob schneiden. Frischen Koriander grob hacken. Ca. 1 cm der Chilischote hacken. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Frühlingszwiebeln, Schalotte, Knoblauchzehe, Chili, Ingwer, Koriander, Misopaste, grüne fertige Currypaste, zerstoßener Koriander und Kreuzkümmel sowie Limettensaft, Abrieb einer halben Limette und Zucker in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Paste mixen.

Eine Pfanne erhitzen, 3-4 EL der hergestellten Currypaste hineingeben und kurz anrösten, so dass sich die Aromen entfalten können.

Für das Fleisch und Curry:

- 300 g Wildschweinfilet, alternativ Rückenmedaillons
- 100 g frische Shiitake
- 300 ml cremige Kokosmilch
- Currypaste, von oben
- 100 ml Wildfond
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 1 EL Fischsauce
- 2 EL Erdnussöl
- 1 EL Kartoffelstärke
- 4 Kaffirlimettenblätter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne erhitzen, 3-4 EL der hergestellten Currypaste hineingeben und kurz anrösten, so dass sich die Aromen entfalten können.

Kokosmilch, Fond und Kaffirlimettenblätter hinzugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Kaffirlimettenblätter entfernen. Mit Fischsauce abschmecken und eventuell noch etwas Currypaste hinzugeben.

Fleisch trocken tupfen, eventuell parieren und in mundgerechte Stücke oder breite Streifen schneiden. In einer Schüssel mit 1 EL Erdnussöl und der Sojasauce marinieren und zur Seite stellen.

Von den Pilzen die Köpfe in Streifen schneiden und zur Seite stellen. Stiel nicht verwenden.

Nach der Hälfte der Kochzeit die geschnittenen Shiitake dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleischstücke salzen und pfeffern, mit der Kartoffelstärke bestäuben und mit 1 EL Erdnussöl in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Sie sollten von allen Seiten gebräunt, aber in keinem Fall durch sein. Fleisch sofort aus der heißen Pfanne nehmen. Fleisch in eine tiefere Schale geben und kurz vor dem Servieren mit dem Curry übergießen.

Für den Reis:

- 120 g Jasminreis
- 2 Blätter Koriander
- ½ TL Salz

Reis in einem Sieb waschen bis das Wasser nicht mehr trüb ist, sondern klar. 180 ml Wasser mit Salz in einen Topf geben, Reis dazu und aufkochen lassen. Hitze stark reduzieren, Deckel auf den Topf geben und den Reis 10-15 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser komplett aufgesogen wurde. Pro Portion ein kleines Schälchen Reis anrichten und mit einem Korianderblatt garnieren.

Für die Cashewkerne:

- 20 Cashewkerne

Cashewkerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ca. 5-10 Minuten im 150 Grad heißem Backofen rösten lassen, so dass sie leicht Farbe annehmen. Cashewkerne etwas zerkleinern und über das angerichtete Curry streuen. Alternativ ohne Fett in der Pfanne rösten.

Für den fruchtigen Chicorée-Salat:

1 Chicorée
60 g Feldsalat
6 frische Kumquats, alternativ 1 Orange
2 EL Reisessig
1 EL Orangen-Balsam-Essig
2-3 EL Mirin
1-2 EL helle Sojasauce
1 EL Haselnussöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trocknen und verlesen.

Chicorée längs teilen, in Streifen schneiden, inneren Strunk entfernen.
Kumquats vierteln und entkernen.

Aus den anderen Zutaten eine Salatsauce herstellen, abschmecken und mit den gewaschenen Salatblättern, Chicorée und Kumquats vermischen und sofort servieren.

Für die Garnitur:

1 Rispe frische grüne Pfefferkörner,
alternativ 1 TL grüne Pfefferkörner aus
dem Glas

Das Gericht auf Tellern anrichten. Reis separat stellen. Die Pfefferkörner von den Rispen ziehen und über das fertig angerichtete Curry geben.