



Das Curry mit Entenbrust schmeckt fleischig und scharf, es duftet stark, eher dunkel und schwer.

Geng thaeng pet

Brust von der Ente und Thai-Auberginen in roter Currysauce

Die Bezeichnung *geng thaeng* («Curry rot») steht in Thailand für eine ganze Reihe von Currys mit sehr unterschiedlichen Zutaten. Rote unterscheidet sich von grüner Currypaste in erster Linie dadurch, dass getrocknete Pfefferschoten statt frischer grüner Chilis verwendet werden. Außerdem kommen, je nach Rezept, etwas mehr getrocknete Gewürze hinein. Deshalb muss die Paste auch länger gebraten werden, bis sich ihre Aromen entfalten. In der thailändischen Küche brät man Currypaste gewöhnlich in «gekrackter» Kokoscreme an. In diesem Curry aber wird die Paste im ausgelassenen Schwimmfett einer Ente (*pet*) gegart, was dem ganzen Gericht einen deutlich fleischigeren Geschmack verleiht. Das Rezept stammt von Lun, der Köchin von Raina und Gobli, ehemaligen Agenten des lemusischen Geheimdienstes. Traditionell werden die Pasten im Mörser hergestellt, der Fleischwolf kommt dem Mörser näher als Mixer oder Zerkleinerer.

Für 4 Personen

Für 200 g rote Currypaste

- 2 TL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 4 Gewürznelken
- 2 TL weißer Pfeffer
- 8 kleine, rote Thai-Schalotten oder 4 französische Schalotten
- 2 cm Galgant (15 g), geputzt und gehackt (1 EL)
- 3 Zitronengrasstängel, nur die inneren, weißen und zarten Teile, gehackt (3 EL)
- 3 Korianderwurzeln, gewaschen und gehackt (1 EL)
- 2 TL Zeste von Kaffernlimette oder ersatzweise von mexikanischer Limette
- 12–15 getrocknete Chilis, entkernt, 30 Minuten in heißem Wasser eingeweicht, abgetropft
- 10 Knoblauchzehen, grob gehackt (5 EL)
- 1 TL Garnelenpaste
- 1 TL Salz

Für das Currygericht

- 1 Brust von der Ente, mit Schwimmfett (400 g)
- 6 Thai-Auberginen (200 g, die runden, grünen von der Größe eines Pingpongballs)
- 1 L Wasser
- ~ Salz
- 1½ TL Palmzucker (oder 1 TL weißer Zucker)
- 2 EL Fischsauce
- 400 ml Kokosmilch
- 6 Kaffernlimettenblätter, vom Grat gelöst, grob zerrissen
- 4 frische Chilis, der Länge nach aufgeschlitzt, optional

- 1** | Koriandersamen, Kreuzkümmel, Nelken und Pfeffer in einer nicht beschichtete Bratpfanne rösten, bis sie duften. In einer elektrischen Kaffeemühle pulverisieren.
- 2** | Schalotten mit Hilfe einer Gabel über einer Gasflamme rösten, schälen, hacken.
- 3** | Alle Zutaten für die Paste (Schalotten, Galgant, Zitronengras, Korianderwurzeln, Zeste von der Limette, Chilis, Knoblauch, Salz und die gemahlene Gewürze) vermischen und dann durch den Fleischwolf drehen.
- 4** | Schwimmfett von der Entenbrust lösen und in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze auslassen bis 3 EL Fett zur Verfügung stehen. Fleisch Ente in feine Scheiben schneiden.
- 5** | Auberginen waschen, vierteln, in 1 L Wasser 5 Minuten kochen, bis sie fast genug weich sind. Abgießen, gut abtropfen lassen.
- 6** | Entenfett erwärmen, 100 g Currypaste hineingeben und sorgfältig anbraten – etwa 10 Minuten lang oder bis man das Gefühl hat, nun rieche die Sache wie gewünscht und kräftig genug.
- 7** | Zucker einrühren und warten, bis er sich aufgelöst hat und die Paste leicht dunkler verfärbt. Fischsauce begeben, mit der Kokosmilch ablöschen, aufkochen, 3 Minuten köcheln lassen.
- 8** | Hitze etwas reduzieren, Fleisch, Auberginen und Kaffernlimettenblätter begeben, 3 Minuten köcheln lassen. *Das Fleisch darf noch etwas blutig sein – auch wenn das in Widerspruch zu den Gepflogenheiten der Thai-Küche steht.*
- 9** | Vom Herd ziehen, 3 Minuten ruhen lassen, mit Chili dekorieren.