

Schweinefilet-Kokos-Curry mit Ananas und Tamarinde

So schmeckt's - stell ich mir vor - selbst mitten in Peking!

Marinieren:

30 Minuten

La Mise en Place:

1 Stück Ingwer, 1 Peperoncino, 300 g Schweinefilet, Saft von 1 Lime, 1 EL Honig, 2 EL Fischsosse, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 Scheiben Ananas, 1 Bund Schnittlauch, Nussöl, 1 TL grüne Currypaste, 2 TL Tamarindenkonzentrat, 1,5 dl Kokosmilch

Die Vorbereitung:

Ingwer und Peperoncino fein hacken. Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit Ingwer, Peperoncino, Limesaft, Honig und Fischsosse 30 Minuten marinieren. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Ananas in Stücke und Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Nussöl erhitzen und das Fleisch darin fünf Minuten rührbraten. Herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch im Bratsatz goldgelb dünsten. Currypaste und Tamarindenkonzentrat zugeben und kurz mitrösten. Das Fleisch und Kokosmilch beifügen und zehn Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Ananasstücklein zugeben und mit Schnittlauch bestreuen – das nennt man chinesisches für Kenner!

Das passt dazu:

Jasminreis, Teigwaren, Reis- oder Glasnudeln

