Weißwurst-Curry mit gerösteten Brezenstangen

Es ist ein Rezept von Alfons Schuhbeck, das mich schon beim ersten Lesen sehr neugierig gemacht hat.
Das Rezept ist als "kleines Gericht" für 4 Personen beschrieben. Für zwei ist es ein Hauptgericht.

Zutaten:

Für 4 PERSONEN

FÜR DAS CURRY

- 1-2 Kaffir-Limettenblätter
- 2 Stängel Zitronengras
- 1-2 TL Speisestärke
- 200 ml Kokosmilch
- 200 ml kräftige Hühnerbrühe
- 2 geh. TL rote Thai-Currypaste
- 2 Knoblauchzehen (in dünnen Scheiben)
- 1 EL Ingwer (in dünnen Stiften)
- Salz

FÜR DIE EINLAGE

- 8 Weißwürste
- 4 dünne Frühlingszwiebeln
- 1 TL ÖL

AUSSERDEM

- 2 Laugenstangen (Brezenstangen)
- 1-2 TL ÖL

Zubereitung:

1. Für das Curry die Kaffir-Limettenblätter mehrmals einreißen. Vom Zitronengras die welken Außenblätter und die obere trockene Hälfte entfernen, die untere Hälfte längs halbieren.

2. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Kokosmilch und Brühe in einem Topf aufkochen, die angerührte Speisestärke dazu geben und köcheln lassen, bis die Kokosmilchbrühe sämig bindet. Danach alles nochmals 2 bis 3 Minuten leicht köcheln lassen, dann die Currypaste unterrühren. Kaffir-Limettenblätter, Zitronengras, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und alles langsam bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Wenige Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen . Zitronengras und Kaffir- Limettenblätter wieder entfernen und das Thai-Curry mit Salz abschmecken, dann warm halten.
3. Inzwischen für die Einlage die Weißwürste enthäuten und leicht schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Weißwurstscheiben auf beiden Seiten hell anbraten, dabei die Frühlingszwiebeln mitbraten.
4. Währenddessen die Laugenstangen schräg in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Laugenstangen auf beiden Seiten goldbraun backen (alternativ unter dem Backofengrill rösten).
5. Zum Servieren das Thai-Curry auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und das Weißwurstgröstl darauf anrichten. Die Brezenscheiben dazu legen und alles nach Belieben mit essbaren Blüten garnieren .

Dazu passt zwar auch ein Bier, aber ein kalter trockner Weißwein, oder auch eine Weißweinschorle sind perfekte Begleiter.

Guten Appetit!