

AUSTERNPILZE, SHRIMPS UND GELBE-ROTE CURRY PASTE **(GÄNG-SOM-SEI-HED-NANG-FHA)**

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

1kg	Shrimps (Gung - Sod) (Frisch oder tiefgefroren) (in Asien-Läden o. ä.) (Ersatz: Garnelen (Gung - Foi)
500g	Austernpilze (Hoi- Hed) (Frisch)
7	Schalottenzwiebel (Hom - Hua - Daeng) Ersatz " große Gemüsezwiebeln (Hom - Hua - Yai)
1,5EL	Sour - Curry - Paste (Gäng - Som) (in Asien - Läden o. ä.)
4EL	Tamarinden - Saft (Ma - Kham - Bleo) (Sauer) In Asien - Läden o. ä. (aus ca. 250 g Tamarinden - Extrakt) Alternativ: Den Saft von Limetten, Limonen oder Zitronen verwenden
7EL	Sojasauce (Naam - Sie - Luh) (Hell)
7EL	Fischsauce (Naam - Pblaa)
1EL	Brauner Zucker: (Naam - Taan - Sei - Deng) oder Palmzucker: Naam - Taan - Pieb) oder Haushaltszucker (Naam - Taan)
1EL	Fleisch - oder Hühnerbrühe (Pong - Rosdee) Gutes Instant-Produkt in Pulver - oder Würfelform, z. B. Thail. Rosdee, in Asien - Läden o. ä.
1	Mssp. Salz (Goü)
2L	Wasser (Naam)

VORBEREITUNG:

1. Die aufgetauten oder frischen Shrimps (evtl. Garnelen) schälen, mit einem scharfen Messer den Rücken nicht zu tief einschneiden, den schwarzen Darm entfernen. Bei 1 Hälfte der Shrimps den Schwanz dranlassen, bei der anderen Hälfte den Schwanz entfernen; die Shrimps o. a. ohne Schwanz in einen Mörser legen und mit dem Stößel o. ä. breiartig zerstampfen, bzw. zermahlen; man sollte sich angewöhnen bei "Arbeiten" im oder mit dem "Mörser", diesen zur Hälfte mit einer Hand abzudecken, da meistens Spritzgefahr besteht;(es ist zu "Bedenken", dass auch scharfe Teile, Chilis, Peperonis, Curry - Paste u. a. im Mörser gestampft werden.
2. Die Austernpilze gut waschen, putzen und die Stielansätze entfernen und zu mittelgroßen Stücken schneiden. Bei Seite stellen.
3. Das Tamarindenextrakt gut abspülen und in warmem Wasser, ca. 15 - 20 Min. einweichen; ein feines Sieb nehmen, auf eine mittelgroße Schüssel legen und das eingeweichte Extrakt durchgießen; die Masse gut mit den Händen durchkneten; es entsteht Tamarindenwasser.
4. Die Schalottenzwiebel schälen und klein schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Einen großen Topf auf den Herd stellen, das Wasser einfüllen, aufkochen lassen die Schalottenzwiebeln o. ä., die Sour - Curry - Paste begeben und mit dem Schneebesen; Kochlöffel o. ä. in dem heißen Wasser die Paste am Rand oder auf dem Boden gut zerdrücken, dass "Sie" sich auflöst; die Fisch - und Sojasauce (Hell), Mssp. Salz, Tamarindenwasser, Instant - Fleisch - oder Hühnerbrühe und den braunen Zucker o. ä. eingeben, alles gut miteinander vermischen und ca. 2 Min. bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.
2. Die Austernpilze dazugeben und ca. 3 Min. köcheln lassen, probieren und abschmecken und je nach Geschmack und Wunsch aus der oberen Zutatenliste nachwürzen.
3. Die gestampften Shrimps o. ä. aus dem Mörser (Ohne Schwanz) und die Shrimps (Mit Schwanz) dazugeben und gut umrühren, ca. 2 Min. bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, nochmals probieren und abschmecken; bei Bedarf evtl. aus der Zutatenliste nachwürzen.
4. Das Gericht sollte sofort mit dem allgegenwärtigen, polierten "Thailändischen Duft - Nass - Reis (Langkornreis)" serviert werden.

Guten Appetit !