

Klopse im Thaicurry

Klopse werden im Allgemeinen nicht gebraten, sondern gesotten – der würzige Sud ist dann die Basis für eine begleitende Sauce. Königsberger Klopse kennt ja jeder, sie sind geradezu ein Lieblingsgericht. Hier also eine asiatische Variante: Wir nehmen das Fleisch vom Kalbshals, der ist schön durchwachsen, und lassen es den Metzger durch den Wolf drehen – übrigens auch das richtige Fleisch für die in Bayern beliebten Kalbspflanzerl. Gewürzt wird mit Ingwer, Knoblauch, Chili und Thaikräutern, wie Koriander, Schnittknoblauch (chinesischem Schnittlauch). Und aufgelockert wird der Teig mit in etwas Fischsauce und Sesamöl eingeweichten Reiskörnern.



Zutaten für vier Personen:

- 750 g Kalbshals (vom Metzger durchdrehen lassen)
- 2 TL Sesamöl
- 1 EL Speisestärke
- 1 große Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1 kleinfingerlanges Stück Ingwer
- 1 Zitronengraskolben
- 3 EL rohe Reiskörner
- 5 EL Fischsauce
- 2 EL neutrales (Erdnuss-) Öl
- 1-2 TL grüne Currypaste
- 800 ml Kokosmilch
- 1 Limette oder Zitrone
- 1 gehäufter EL Palmzucker
- Asia Kräuter (nach Gusto eine bunte Mischung: 3-4 Stängel Thaibasilikum, 3-4 Stängel Koriander, 3-4 Stängel chinesischer Schnittlauch)

Zubereitung:

- Das Fleisch mit einem Teelöffel Sesamöl würzen, eventuell auch etwas Speisestärke einarbeiten.
- Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras fein würfeln oder hacken. In einem Topf im heißen Erdnuss- und restlichen Sesamöl andünsten. Die Hälfte davon in einer Schüssel mit dem Reis vermengen, dabei 2 Löffel Fischsauce zufügen. Schließlich alles mit dem Hackfleisch vermischen. Daraus walnussgroße Bällchen formen.

- Die Currypaste unter die restliche Zwiebelmischung im Topf rühren und anrösten, dann nach und nach mit Kokosmilch ablöschen, dabei immer wieder etwas einkochen. Diese Sauce mit der restlichen Fischsauce, Limetten- oder Zitronensaft und Zucker würzen.
- Die Bällchen einlegen, zugedeckt auf sanfter Hitze etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Am Ende die Sauce nochmals abschmecken, sie sollte scharf, sauer und süß schmecken! Die zerzupften oder grob gehackten Kräuter unterrühren.

Beilage: Reismudeln. Sie werden mit kochendem Wasser überbrüht und 10 Minuten eingeweicht. Dazu eine Platte mit Salat- und Kräuterblättern, von denen man sich nach Gusto bedienen kann.

Tipp: Eventuell auch eine Schüssel Thaivinaigrette auf den Tisch stellen. Dafür je 1 Stück Ingwerwurzel, zerklopfte Knoblauchzehen, 3 bis 4 entkernte Chilischoten, 1 Händchen voll Thaikräuter mit dem Saft einer bis zwei Limetten oder Zitronen und 1 EL Palmzucker im Mixbecher so zerkleinern, dass noch Stückchen sichtbar bleiben.

Getränk: In Thailand trinkt man dazu einfach Eiswasser.