



# Thai-Curry-Spargel

---

## THAI-CURRY-SPARGEL

---

### Zutaten für 4 Personen

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| 1 kg      | Spargel weiss         |
| 250 g     | neue Kartoffeln       |
| 600 g     | Schweinsfilet         |
| 500 g     | Bundkarotten          |
| 2 Stück   | Zwiebeln              |
| 2 Stück   | Chilischote rot       |
| 50 g      | Butter                |
|           | rote Thai Curry Paste |
| 2.5 dl    | Gemüsebouillon        |
| 5 dl      | Kokosmilch            |
| 1 ½ Stück | Limetten              |

### Zubereitung

- 1 . Spargel und Karotten schälen. Holzige Enden vom Spargel abschneiden.
  - 2 . Zwiebel fein würfeln, Chilis halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
  - 3 . Butter in einem flachen Topf zerlassen und Chili darin glasig dünsten. Spargel und Karotten dazugeben und ebenfalls mit andünsten.
  - 4 . Mit dem Curry bestreuen. Fond dazu giessen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 123 Min. sanft garen.
  - 5 . Kokosmilch dazugeben und offen 3 Min. kochen lassen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
  - 6 . Inzwischen das Schweinefilet parieren und in ca. 60g Medaillons schneiden.
  - 7 . Salzen und pfeffern. Im heissen Öl von jeder Seite 3-4 Min. anbraten.  
Auf Spargel anrichten und Servieren.
-