# Wildschweincurry Primavera

## zu Gewürzreis

**Endlich Frühling! Wir freuen uns über die lang herbeigesehnten warmen Sonnenstrahlen und das satte Grün an Bäumen und Sträuchern. Und auch auf den Tellern wird es frühlingshaft. Primavera heißt übersetzt „Frühlingszeit“ und bezeichnet in der guten Küche eine Zubereitung, die sich typischer Zutaten dieser Jahreszeit bedient. Probieren Sie grünen Spargel, Spitzkohl und Zuckerschoten mit zartem Wildschweinrücken in einer cremigen Kokossauce.**

1 Reiswein, Sojasoße und Sesamöl verrühren. Fleisch trockentupfen und in Streifen schneiden. Fleisch mit der Sojamischung in einer Schüssel sorgfältig vermengen. Zudecken und ca. 1 Std. marinieren.

2 Spargel waschen und die Enden abschneiden. Das untere Drittel der Stangen schälen. Spargel in schräge Stücke schneiden.

3 Spitzkohl putzen, waschen, dabei den Strunk entfernen. Kohl in grobe Stücke schneiden. Möhre putzen, schälen und längs halbieren. Hälften in dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten waschen und schräg halbieren.

4 Möhrenscheiben 1–2 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Zuckerschoten zugeben und einmal aufkochen. Abgießen und kalt abschrecken. Knoblauch, Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken.

5 Reis mit Schwarzkümmel nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Fertigen Reis warmhalten.

6 Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. In einem Wok oder einer großen Pfanne 2–3 EL Öl erhitzen und das Fleisch darin portionsweise goldbraun anbraten. Fleisch aus dem Wok nehmen.

7 Übriges Öl in den heißen Wok geben und zuerst Spargel ca. 2 Minuten braten. Dann Spitzkohl, Sternanis, Koriander, Knoblauch, Zwiebel und Ingwer zugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Alles mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

8 Fleisch, Möhren und Zuckerschoten zum Gemüse geben und unterheben. Alles mit Kokosmilch ablöschen. Aufkochen und ca. 2 Minuten fertig garen. Curry mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

9 Wildschweincurry und Basmatireis anrichten. Curry eventuell mit Chiliflocken, Reis eventuell mit Petersilie oder frischem Koriander bestreuen.

### ZUTATEN FÜR 4 – 6 PERSONEN

- 3 EL Reiswein
- 5 EL Sojasoße
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 800 g ausgelöster Wildschweinrücken
- 500 g grüner Spargel
- 1 kleiner Spitzkohl (ca. 500 g)
- 1 große Möhre
- 200 g Zuckerschoten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 250 g Basmatireis
- 1 TL Schwarzkümmel
- Salz
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 2 Sternanis
- ½ TL gemahlener Koriander
- 1 gehäufter TL Currypulver
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 2 Dosen ungesüßte Kokosmilch (400 g)
- 1 EL Limettensaft
- evtl. Chiliflocken, Petersilie oder Koriander zum Bestreuen

**Zubeitungszeit: ca. 45 Minuten (ohne Marinierzeit)**

Hintergrund: ©kues1 – freepik.com, Grafiken: © pikisuperstar – freepik.com, Teller: © azerbaijan_stockers – freepik.com

Text und Bild © Swantje C. Neubauer

*Guten Appetit!*