

Garnelen-Seeteufel-Zitronengras-Spieße, bunter Mangold

Für zwei Personen

2 Riesen-Garnelen	200 g Seeteufelfilet	3-4 Platten Papadums
300-400 g bunter Mangold	1 Zwiebel	2-3 Stiele Zitronengras
2 TL Ingwer	4 Physalis	1 TL rote Currypaste
3-4 EL Honig	300 ml Öl	150 ml Kokosmilch
2 EL Kokosflocken	Buttercreme, Olivenöl	grobes Salz, Salz, Pfeffer

Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Den Schwanz nicht schälen. Die Riesen-Garnelen waschen und trocken tupfen. Das Seeteufelfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Portionen schneiden. Anschließend die beiden Fische abwechselnd mit den Physalis auf die Zitronengrasshalme spießen. Eine Pfanne mit etwas Buttercreme erhitzen. Die Spieße darin anbraten. Eine Pfanne mit etwas Buttercreme erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend in der heißen Pfanne glasig anschwitzen. Den Ingwer von der Schale befreien, reiben und hinzugeben. Danach mit der Kokosmilch ablöschen und einköcheln lassen. Die Currypaste und den Honig langsam unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce einreduzieren lassen. Das Frittier-Öl in einem kleinen Topf erhitzen, die Papadums darin ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Mangold waschen, den Strunk herausschneiden und den Mangold in Streifen schneiden. Anschließend den Mangold in der heißen Pfanne andünsten und mit grobem Meersalz und Pfeffer abschmecken. Danach den Mangold in die Papadums füllen. Die Garnelen-Seeteufel-Zitronengrasspieße mit dem bunten Mangold und der Curry-Kokos-Sauce auf Tellern anrichten, mit den Kokosflocken garnieren und servieren.

Benina Scherschel am 19. März 2014