

Krabben in Curry-Soße mit Kräuter-Reis

Für zwei Personen

Für das Curry:

250 g Nordseekrabben	$\frac{1}{2}$ Ananas	1 weiße Zwiebel
1 Zitrone (Saft)	1 EL mildes Currypulver	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark
125 ml Fischfond	50 ml Sahne	80 ml Milch
Mehl	Butter	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

100 g Basmatireis	2 Zweige glatte Petersilie	Salz
-------------------	----------------------------	------

Für das Curry:

Die Ananas von Schale und Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Butter und Zwiebeln in einem Topf anschwitzen. Currypulver und Tomatenmark mit 1 EL Milch vermengen und zu den Zwiebeln geben. Fischfond und restliche Milch und Sahne dazugeben, ca. 15 Minuten bei niedriger Hitze kochen und Salz und Pfeffer würzen. Sauce durchsieben und mit Mehl etwas andicken. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Zitronensaft abschmecken und weitere 6-7 Minuten ziehen lassen. Krabben und Ananas in die Sauce legen. Aufkochen und Krabben nur 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Reis:

Den Reis in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Reiswasser abgießen und Reis in einem Sieb auffangen. Petersilie unter den Reis mengen.

Die Krabben in Currysauce mit Kräuter-Reis auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Ingrid Kuchale am 14. August 2017