

Garnelen in Kokos-Milch mit frittiertem Maniok

Für zwei Personen

Für die Kokos-Garnelen:

8 Riesengarnelen	1 rote Paprika	1 Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 rote Chili
1 Limette	100 ml Kokosmilch	2 TL Kokosöl
$\frac{1}{2}$ TL Kokossirup	20 ml Fischsauce	1 Bund Koriander
2 EL Olivenöl	Salz	

Für den Maniok:

1 Yuca-Knolle	Mehl Öl	1 TL Puderzucker
---------------	---------	------------------

Für den Basmati:

150 g Basmatireis	Salz
-------------------	------

Für die Kokos-Garnelen:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Zwiebel und Paprika in einer Pfanne mit wenig Kokosöl anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein reiben und dazugeben. Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, fein schneiden, mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Die Limette halbieren, auspressen und dazugeben. Mit Kokosmilch angießen und köcheln lassen. Die Frühlingszwiebeln waschen, die Enden entfernen, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. Mit Salz abschmecken.

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und beiseite stellen.

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, am Rücken längs aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen von beiden Seiten darin bei niedriger Hitze anbraten und mit in die Pfanne geben. Mit Fischsauce, Kokossirup und etwas Salz abschmecken und den gehackten Koriander unterrühren.

Für den Maniok:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Den Maniok schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Maniokscheiben mehlieren und in der Fritteuse ausbacken. Die Maniokchips aus der Fritteuse nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Für den Basmati:

Den Basmatireis für etwa 10 Minuten wässern, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Den Reis mit 200 ml gesalzenem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Temperatur sofort reduzieren. Den Reis bei geringer Hitze und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Für die Garnitur 2 Kokosnüsse. Die Kokosnüsse halbieren und das Kokoswasser beiseite stellen.

Die Garnelen in der Kokosnuss anrichten, mit dem frittierten Maniok garnieren und servieren.

Fernanda Brandao am 06. November 2017