

Scharfes Garnelen-Tomaten-Curry, Basmati mit Gurken-Raita

Für zwei Personen

Für den Basmati:

100 g Basmatireis 2 TL Currypulver

Für das Garnelen-Tomaten-Curry:

10 große Garnelen	4 Fleischtomaten	10 g Ingwerknolle
1 Knoblauchzehe	1 kleine Chilischote	200 ml Gemüsesfond
2 TL Currypaste	1 TL Kreuzkümmel	2 Stiele Koriander
1 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Raita:

1 Salatgurke	100 g Vollmilch-Joghurt	100 g Crème-fraîche
1 TL Kurkuma	1 TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Stiel Koriander 2 EL Cashewkerne

Für den Basmati:

Den Reis abbrausen und waschen, bis das Wasser klar ist. Wasser in einem Topf mit Salz erhitzen. Reis hinzugeben, Currypulver ins Kochwasser hinzugeben und Reis gar kochen. Abgießen und kurz auflockern.

Für das Garnelen-Tomaten-Curry:

Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen und fein hacken. Tomaten waschen, trocken tupfen, halbieren, Stunk entfernen und würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin unter Wenden bei starker Hitze goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen. Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und fein schneiden. Ingwer, Chili, Knoblauch, Kreuzkümmel und Currypaste im Bratsatz unter Rühren andünsten. Fond und Tomaten zugeben und 8–10 Minuten köcheln lassen. Nach 6 Minuten Garnelen und gehackten Koriander zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Raita:

Die Gurke waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Joghurt und Crème fraîche in einer kleinen Schüssel verrühren. Gurkenwürfel zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma, Kreuzkümmel und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Cashewkerne und Koriander über das Garnelen-Tomaten-Curry geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Chadi Elmahamid am 13. Juni 2018