

Black-Tiger-Garnelen rote Linsen-Curry, Süßkartoffelchips

Für zwei Personen

Für das Linsen-Curry:

150 g rote Linsen	1 rote Chilischote	2 cm Ingwer
2 Knoblauchzehen	1 kleine rote Zwiebel	1 Limette
250 ml Hühnerfond	150 ml Kokosmilch	3 Zweige Koriander
$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmelsamen	1 TL Korianderpulver
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	Ghee, Salz

Für die Garnelen:

6 Black Tiger Garnelen	1 rote Chilischoten	2 Knoblauchzehen
1 Limette	1 Rosmarinzweig	2 EL grobes Meersalz
50 ml Olivenöl		

Für die Süßkartoffelchips:

1 Süßkartoffel Öl, Salz

Für die Garnitur:

frischer Koriander

Für das Curry von roten Linsen:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Limette halbieren und auspressen. Ghee in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen und Knoblauch, Ingwer und Chili hinzugeben.

Kreuzkümmelsamen im Mörser zerstoßen. Mit Korianderpulver, Zimt, Chilipulver und Kurkuma vermengen und in die Pfanne geben. Mit Limettensaft ablöschen und den Fond zugeben. Die Linsen beigegeben und leicht köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Anschließend die Kokosmilch hinzufügen und mit etwas Salz abschmecken. Koriander abrausen, trockenwedeln, hacken und untermischen.

Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Chili fein hacken. Limette halbieren und auspressen.

Knoblauch, Chili und Rosmarin in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und in der Pfanne kräftig anbraten. Nach 3-4 Minuten das Meersalz zugeben und die Garnelen darin wenden.

Zum Schluss mit etwas Limettensaft beträufeln.

Für die Süßkartoffelchips:

Süßkartoffel waschen und abtrocknen. In dünne Streifen schneiden und im heißen Fett kurz frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur:

Koriander abrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit frischem Koriander garnieren und servieren.

Stefan Baumgartner am 18. Februar 2019