

# Garnelen-Buletten mit lauwarmem Curry-Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

400 g Garnelen	400 g Kartoffeln, fest	200 g Salatgurke
1 Apfel, rot	1 Zwiebel	1 Frühlingszwiebel
1 Zehe Knoblauch	20 g Ingwer	1 Zitrone
1 TL Sojasoße, dunkel	200 ml Gemüsefond	2 EL Weißweinessig
4 TL Currypulver	4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken, anschließend in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Zwei Teelöffel Currypulver dazu geben und anschließend alles mit dem Gemüsefond und dem Weißweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen pürieren. Die Frühlingszwiebel vom unteren Ende und der äußeren Haut befreien und klein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen und reiben. Die Frühlingszwiebel, die Sojasoße, den Ingwer und einen Teelöffel Zitronensaft zu den pürierten Garnelen geben, alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sud aus Zwiebeln und Fond darüber geben und die Kartoffeln darin ziehen lassen. Die Salatgurke waschen, schälen, entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Gurke und den Apfel unter die Kartoffeln mengen und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen. Aus der Garnelenmasse acht Buletten formen und von jeder Seite drei bis vier Minuten braten. Die Garnelen-Buletten mit dem Curry-Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Sztrajt am 16. März 2010