

Kokos-Garnelen mit Chili-Reis süßsauer

Für zwei Personen

10 küchenfertige Garnelen	1 Tasse Basmatireis	1 Limette
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zwiebel
1 Knolle Ingwer, klein	1 Knoblauchzehe	2 rote Chilischoten
1 gelbe Chilischote	2 Stiele Basilikum	200 ml ungesüßte Kokosmilch
150 ml Geflügelbrühe	3 EL süßsaure Sauce	3 EL Sonnenblumenöl
Salz		

Den Basmatireis mit zwei Tassen Wasser in einem großen Topf bei geschlossenem Deckel garen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Vom Ingwer ein kleines Stück abschneiden, dieses schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Knoblauch abziehen, eine rote Chilischote entkernen, beides danach fein hacken. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin zwei bis drei Minuten rundum anbraten. Danach die Garnelen salzen, herausnehmen und beiseite stellen. Einen Esslöffel Öl in die Pfanne geben und darin Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chili und Paprika fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Kokosmilch und die Brühe angießen und aufkochen lassen. Die Garnelen dazugeben und kurz in der Sauce erwärmen. Den Saft einer Limette auspressen und die Kokosgarnelen mit ein bis zwei Esslöffeln Limettensaft sowie Salz abschmecken. Das Basilikum von den Stielen zupfen und grob hacken. Jeweils eine rote und gelbe Chilischote entkernen und fein hacken. Den gegarten Reis mit der süßsauren Sauce und dem Chili verfeinern. Zuletzt den Reis zusammen mit den Kokosgarnelen auf Tellern anrichten und mit Basilikum bestreut servieren.

Matthias Morzuch am 10. September 2013