

Currywurst und gebratene Garnelen mit Pommes frites

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

2 weiße Würste ohne Darm	6 Riesengarnelen	2 Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch	1 rote Chilischote	neutrales Speiseöl
Salz	Pfeffer	

Für die Currywurst-Sauce:

250 g passierte Tomaten	2 EL flüssiger Blütenhonig	2 EL dunkler Balsamico
2 EL Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ EL Worcestersauce	2 Spritzer scharfe Chilisauce
$\frac{1}{2}$ TL edelscharfes Paprikapulver	1 EL mildes Currypulver	Salz
Pfeffer		

Für die Pommes frites:

3 große mehligk. Kartoffeln	1 TL Knoblauchpulver	2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 TL Garam Masala-Pulver	$\frac{1}{2}$ TL Mildes Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
4 EL feines Meersalz	$\frac{1}{2}$ TL Schwarzer Pfeffer	Fett

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

In einer Fritteuse Fett auf circa 150 Grad erhitzen.

Für die Pommes frites Kartoffeln schälen, durch die Pommespresse drücken und für circa zehn Minuten in kaltes Wasser legen. Dann Kartoffeln mit Küchenpapier abtrocknen und bei 150 Grad für zehn Minuten frittieren. Dann noch einmal bei 180 Grad drei weitere Minuten frittieren. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gewürze im Mörser miteinander vermengen und dann über die Pommes frites geben.

Für die Sauce der Currywurst passierte Tomaten, Honig, Balsamico, Gemüsefond, Worcestersauce, scharfe Chilisauce, Paprikapulver, Currypulver, Salz und Pfeffer in einem Topf erhitzen. Etwas Currypulver zum Bestäuben beiseite stellen.

Für das „Surf and Turf“ in einer Pfanne Öl erhitzen und Würstchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Frühlingszwiebeln schälen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Chilischote waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Chili und Frühlingszwiebeln zu den Würstchen in die Pfanne geben, kurz mit rösten. Dann die Currywurst-Sauce darüber gießen.

Garnelen waschen und trocken tupfen. Knoblauchzehe schälen und andrücken. In einer Pfanne Öl mit der Knoblauchzehe erhitzen, Garnelen darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Currywurst, Garnelen und Pommes frites anrichten und heiß servieren.

Heiko Diehl am 04. Mai 2016