

Rotes Scampi-Curry

Für 2 Personen

4 Schalotten	1 Apfel	1 Tomate
1 Stängel Zitronengras	2 Knoblauchzehen	60 g Butter
1 TL rote Thai-Curry-Paste	250 ml Fischfond	250 ml Kokosmilch, ungesüßt
8 Champignons, weiß	2 Mini-Auberginen	Fischsoße
300 g Blattspinat	Salz, Pfeffer	6 Hummerkrabben oder Scampi
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	2 EL Speiseöl

Für die Soße drei Schalotten schälen, den Apfel und die Tomate schälen, entkernen und alles fein würfeln. Zitronengras und eine Knoblauchzehe fein hacken und mit den Schalotten, Äpfeln und Tomaten in einem Topf mit circa 50 g Butter anschwitzen. Curry-Paste dazugeben, mit Fischfond und Kokosmilch auffüllen und um die Hälfte einkochen. Die Champignons putzen, vierteln, die Auberginen waschen, je nach Größe halbieren und mit den Pilzen ebenfalls in den Topf geben. Durchkochen lassen und mit der Fischsoße abschmecken. Eine Schalotte schälen, fein hacken und mit einem Esslöffel Butter in einer Pfanne glasig andünsten. Den Spinat waschen, blanchieren und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer und feingehacktem Knoblauch abschmecken. Die Hummerkrabben schälen, die Därme entfernen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Krabben in einer Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite circa 2 Minuten anbraten. Die Hummerkrabben auf heißen Tellern kreisförmig anrichten, mit der Soße übergießen und den Blattspinat mittig garnieren.

Otto Koch Freitag, 22. Februar 2008