

Spieß von Jakobsmuscheln und Gambas in Kokos-Curry-Soße

Für 4 Personen

8 frische Jakobsmuscheln mit Schale	8 Gambas mit Schale	3 Tomaten
2 Bund Koriander	200 ml Hühnerfond	250 ml Kokosmilch, ungesüßt
80 g gelbe Currypaste	1 rote Zwiebel	50 g Karotte
100 g Weißkohl	500 g grüner Spargel	Salz, Pfeffer
Dayong	10 Kaffir-Limettenblätter	3 EL Olivenöl

Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen und sorgfältig unter fließend kaltem Wasser abspülen und vom Rogen befreien. Das Jakobsmuschelfleisch auf Küchenkrepp legen und kühl stellen. Die Gambas von der Schale befreien (das Schwanzsegment sollte noch dran bleiben) und den Darm entfernen. Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen, abschrecken und die Schale abziehen, dann vierteln und die Kerne entfernen. Koriander abspülen und trocken schütteln. Jeweils 2 Gambas und 2 Jakobsmuscheln abwechselnd auf lange Spieße stecken und ein paar Tomatenfilets und etwas Koriander dazwischen spießen. Den Hühnerfond mit der Kokosmilch und der gelben Currypaste vermengen, in einem Topf langsam aufkochen. Zwiebeln und Karotte schälen, Weißkohl putzen und alles in grobe Stücke schneiden. Grünen Spargel waschen und ab dem unteren Drittel der Spargelstange schälen, die harten Enden abschneiden. Spargel ebenfalls in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz das Gemüse anbraten und gekochten Currysoße ablöschen. Einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Dayong abschmecken. Zum Schluss etwas Koriander und die Limettenblätter zugeben und das Gemüse mit viel Soße auf einem tiefen Teller anrichten. Den Spieße in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl anbraten und auf dem Gemüse anrichten, mit Korianderblättern garnieren und servieren. Als Beilage passt Basmatireis.

Karlheinz Hauser Montag, 11. Mai 2009