

Kürbis-Curry mit gebackenen Garnelen

Für 4 Personen:

Für den Rahm:

200 g griech. Joghurt (10%)	1 geriebene Knoblauchzehe	1 Msp. geriebener Ingwer
1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb	1/2-1 EL Koriandergrün
1/2-1 El Minzeblätter	mildes Chilisalز	Zucker

Für das Curry:

1 Butternusskürbis (1 kg)	2 EL Honig	2 EL Tomatenmark
600 g pürierte Tomaten (Dose)	200 ml Gemüsebrühe	2 TL mildes Currypulver
½ TL edelsüßes Paprikapulver	¼ TL geräuch. Paprikapulver	1 gerieb. Knoblauchzehe
½ TL fein geriebener Ingwer	1 Msp. Orangen-Abrieb	mildes Chilisalز
1-2 TL Öl	3 cm Vanilleschote	

Für die Garnelen:

50 g Mehl	15 g Speisestärke	60 ml eiskaltes Wasser
40 ml eiskalter Weißwein	1 TL Öl	12 Riesengarnelen
Öl	mildes Chilisalز	

Für den Rahm saure Sahne oder Joghurt mit Knoblauch, Ingwer, Zitronen- und Orangenschale verrühren. Koriander und Minze hinzufügen und unterrühren, den Rahm mit Chilisalز und 1 Prise Zucker würzen.

Für das Curry den Kürbis halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Dann den Kürbis schälen und in 1½ bis 2 cm große Würfel schneiden. Einen Bräter bei milder Temperatur erhitzen und Honig und Tomatenmark darin kurz andünsten. Tomatenpüree und Brühe hinzufügen und alles mit Curry, Paprikapulver, Räucherpaprika, Knoblauch, Ingwer, Orangenschale und etwas Chilisalز würzen, warm halten.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kürbisstücke rundum hell anbraten. Herausnehmen, zur Sauce geben und die Vanille hinzufügen. Ein Blatt Backpapier darauflegen und die Kürbisstücke knapp unter dem Siedepunkt etwa 10 Minuten gerade weich garen. Danach die Vanille wieder entfernen, das Kürbis-Curry warm halten.

Für die Garnelen Mehl und Speisestärke in einer Schüssel mischen und mit dem eiskalten Wasser, Wein und Öl verrühren. Die Garnelen bis auf den Schwanzfächer schälen, am Rücken entlang nicht zu tief einschneiden und den Darm herausziehen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen.

Zum Ausbacken reichlich Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 170°C erhitzen. Die Garnelen durch den Teig ziehen und im Öl wenige Minuten ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalز würzen.

Zum Servieren das Kürbis-Curry auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Je 3 Garnelen daraufsetzen und den Rahm darum herumträufeln, nach Belieben mit Minzespitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 25. November 2019