

Garnelen-Curry mit Fenchel und Kräuter-Reis

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| 300 g Riesen-Garnelen | 200 g Basmatireis | 70 g Zucchini |
| 1 Zitrone | 1 Knoblauchzehe | 1 Stück Ingwer |
| 2 Lauchzwiebeln | $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 1 kleine rote Paprikaschote |
| 1 kleine Fenchelknolle | 2 TL Tomatenmark | 1 EL Butter |
| 400 ml Fischfond | 300 ml Geflügelfond | 4 EL Sahne |
| 60 g stückige Dosen-Tomaten | 1 Bund glatte Petersilie | 2 Zweige Kerbel |
| 2 Zweige Basilikum | 1 TL milder Curry | $\frac{1}{4}$ TL geräucherter Paprika |
| 1 TL Speisestärke | 1 TL brauner Zucker | Salz, Pfeffer |

Den Reis in einem Sieb unter fließend kaltem Wasser waschen, bis dieses klar abläuft und den Reis in einen Topf geben. Mit dem Geflügelfond auffüllen und am Siedepunkt 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln, die Paprikaschote halbieren, vom Strunk befreien, entkernen, mit einem Sparschäler schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Fenchel putzen, waschen und samt dem Strunk ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem Topf bei mittlerer Hitze den braunen Zucker schmelzen lassen, Zwiebeln und Paprika mit dem Fenchel hinein rühren und etwas darin andünsten. Das Tomatenmark hinein rühren und darin etwas anbraten, mit Fischfond aufgießen und um ein Drittel einköcheln lassen. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Sahne mit dem Knoblauch, zwei Scheiben Ingwer und dem Curry dazu geben. Den geräucherten Paprika mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und hinein rühren. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in den köchelnden Sud rühren, bis er leicht sämig bindet. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in ein halben Zentimeter großes Stück schneiden. Die Zucchini waschen und ebenfalls in einen halben Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln, die Zucchiniwürfeln und die Tomaten hinein geben und erhitzen. Ein halbes Bund Petersilie klein schneiden, von der Zitrone die Zitronenschale reiben. Die Petersilie mit dem einem Teelöffel Zitronenabrieb in die Sauce geben und salzen. Die Garnelen schälen, entdarmen und längs halbieren. In einem Topf Salzwasser aufkochen und vom Herd nehmen. Die Garnelen in das Wasser geben, zwei Minuten ziehen lassen, auf ein Sieb abgießen und in das Currygericht mischen. Den Reis abgießen. Die restliche Petersilie, den Kerbel und den Basilikum fein hacken. Die Butter und die Kräuter unter den Reis mischen. Das Garnelencurry auf einem Teller anrichte und den Reis dazu geben. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 27. September 2013