

Garnelen-Curry mit Auberginen

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

10 Garnelen (8/12er)	2 EL Olivenöl	0,5 Knoblauchzehe
Koriander	Salz	Pfeffer

Für das Curry:

1 Aubergine	1 Bund Koriander	100 g Kichererbsen, Dose
2 rote Zwiebeln	0,5 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
400 ml Kokosmilch	2 EL Harissa	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

Die Garnelen so schälen, dass das letzte Schwanzsegment noch dran ist. Die Garnelenschalen in eine Teekugel geben (alternativ in ein Geschirrtuch einwickeln).

Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Garnelen und Knoblauch zugeben und unter Wenden 4–5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Koriander aus der Mühle würzen.

Für das Curry:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Aubergine waschen, trocken reiben und den Stielansatz entfernen. Das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwei Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Auberginen und die Hälfte des Knoblauchs zusammen mit Harissa darin leicht anrösten und alles mit Kokosmilch ablöschen.

Teekugel mit den Schalen dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln, bis die Auberginen weich sind. Kichererbsen abtropfen und mit in den Topf geben, nochmals aufkochen und 3–4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 26. Oktober 2018