

Garnelen-Kokos-Curry

Für vier Personen

16 Riesen-Garnelen	1 Baby-Ananas	6 Karotten, klein
100 g Zuckerschoten	1 Bund Thai-Spargel	50 g Austernpilze
1 rote Chilischote, klein	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Sesamöl	1-2 TL Currypaste, gelb	100 ml Fischfond
200 ml Kokosmilch	1 TL Speisestärke	2 EL Sojasoße
1 Bund Koriander	1 EL Kokosraspel	Salz, Zucker

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Riesen-Garnelen am Rücken längs einschneiden und den Darm entfernen. Die Ananas schälen und würfeln. Die Karotten putzen, schälen und in Streifen schneiden. Die Zuckerschoten halbieren, die Austernpilze halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen, ausspülen und trocken tupfen. Die Hälften fein würfeln. Das Sesamöl im Wok erhitzen, die Garnelen eine Minute darin anbraten, herausnehmen und beiseite legen. Die Karotten fünf Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und in einer Pfanne in 30 Gramm Butter und einem Esslöffel Zucker glasieren, Koriander fein hacken und unter die Karotten schwenken. Die Austernpilze in einer Pfanne mit einem Esslöffel Sesamöl goldbraun braten. Das restliche Gemüse nach und nach zugeben und darin anbraten. Jeweils an den Rand nach oben schieben, damit das nächste Gemüse genügend Platz findet. Gemüse aus dem Wok nehmen. Zuletzt die Chiliwürfel, Ingwer, Schalotten, Knoblauch und Kokosraspel darin zwei Minuten anbraten. Anschließend die Currypaste zugeben, anrösten und mit Fischfond und Kokosmilch ablöschen. Für zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Mit Sojasoße würzen und mit einem Pürierstab aufmixen. Mit Salz und Zucker würzen. Die Garnelen und das Gemüse zugeben, kurz erwärmen. In tiefen Tellern servieren. Servieren Sie dazu duftenden Basmatireis.

Johann Lafer am 27. Oktober 2012