

Flusskrebsschentopf mit Reis, Kefen und Kokosmilch *Wenn's im Wok dampf und zischt!*

La Mise en Place:

1 Peperoncino, 1 Knoblauchzehe, 1 Stängel Zitronengras, 1 TL Ingwer, 1 TL Koriander, 1 TL Kreuzkümmel, 2 Msp. Zimt, Pfeffermühle, ½ TL Crevettenpaste, 2 TL Maiskeimöl, 100 g Kefen, 100 g weisser Reis, 3 dl Bouillon, Maiskeimöl, 2 dl Kokosmilch, 100 g Flusskrebsschen, 2 EL Fischsosse, 1 Spritzer Limesaft

Die Vorbereitung:

Für die Currypaste Peperoncino, Knoblauch und Zitronengras fein schneiden. Mit Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Zimt, Pfeffer, Crevettenpaste und Maiskeimöl zu einer Paste zerstoßen.

Die Zubereitung am Herd:

Kefen über Dampf in vier Minuten knackig garen und kalt spülen.

Reis in 3 dl Bouillon in knapp 18 Minuten al dente kochen.

Im Wok Maiskeimöl erhitzen und die Paste darin gut dünsten. Kokosmilch zugiessen und aufkochen.

Die Vollendung:

Flusskrebsschen, Kefen, Reis, Fischsosse und Limesaft zugeben – das ist Musik!

