

Scampi-Curry mit Ingwer und Ananas

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, 1 Stängel Zitronengras, 1 Baby-Ananas, ½ TL Senfsamen, 2 TL Koriander, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Kurkuma, 1 EL Garam Masala, ½ Bund (Thai-)Basilikum, Sonnenblumenöl, Zesten und Saft von 1 Lime, ½ dl Bouillon, 2,5 dl Kokosmilch, 20 Scampi

Die Vorbereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken und den Zitronengrasstängel halbieren und quetschen. Baby-Ananas schälen und das Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden. Senfsamen, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Garam Masala in den Mörser geben und zerstoßen. Basilikum in Streifen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Sonnenblumenöl erhitzen und Senfsamen, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Garam Masala anrösten, bis es unvergleichlich duftet. Dann Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras und Limezesten beifügen und mitdünsten. Die Ananaswürfel zugeben und mitdünsten. Alles mit Bouillon und Kokosmilch löschen und zehn Minuten köcheln.

Die Sosse mit Limesaft würzen. Dann nochmals aufkochen, Scampi dazu setzen und zugedeckt auf kleinem Feuer vier Minuten ziehen lassen.

Die Vollendung:

Mit Basilikum bestreuen und anrichten.

Das passt dazu:

Basmati

