

Scampi-Kokos-Curry mit Zwiebelgrün *(M)ein Curry-Gedicht!*

La Mise en Place:

1 Peperoncino, 1 Stängel Zitronengras, 2 Frühlingszwiebeln, 16 Scampi, Pfeffermühle, Maiskeimöl, 1 TL grüne Currypaste, Kreuzkümmel, Zimt, 2 dl Kokosmilch, 2 EL Fischsosse, 1 EL Limesaft

Die Vorbereitung:

Peperoncino und Zitronengras fein schneiden. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden. Scampi mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Maiskeimöl erhitzen und Peperoncino und Zitronengras darin mit der Currypaste, Kreuzkümmel, Zimt und 2 EL der Kokosmilch drei Minuten dünsten. Die Scampi dazu setzen und drei Minuten ziehen lassen.

Die Vollendung:

Kokosmilch, Fischsosse und Limesaft zugeben, aufkochen und mit dem Zwiebelgrün bestreuen – irgendwie poetisch!

