

Scampi-Kokos-Curry

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, 1 Peperoncino, 1 Bund Koriander, Olivenöl, 1 EL Garam Masala, 25 g Kokosraspel, 2 dl Kokosmilch, 1 EL Fischsosse, Zesten und Saft von 1 Lime, 20 Scampi

Die Vorbereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zusammen fein hacken. Peperoncino in feine Streifen schneiden. Koriander grob hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und alles (ausser dem Koriander) darin vier Minuten anrösten. Garam Masala und Kokosraspel beifügen und weitere drei Minuten rösten. Kokosmilch angießen und auf kleinem Feuer 15 Minuten köcheln. Zuletzt Fischsosse zugiessen und mit Limezesten und -saft aromatisieren.

Scampi dazu setzen und in fünf Minuten heiss werden lassen, dabei darf die Sosse nicht mehr kochen.

Die Vollendung:

Koriander über den Curry streuen.

Das passt dazu:

Basmati

