

Scampi mit würzigem Kokosaroma

La Mise en Place:

1 Stängel Zitronengras, 1 EL Ingwer, 2 Peperoncini, 2 Knoblauchzehen, 10 Scampi, Pfeffermühle, 1 Lime, 1 EL Olivenöl, 3 EL Kokosraspel

Die Vorbereitung:

Zitronengras feinst hacken, Ingwer reiben, Peperoncini fein schneiden, Knoblauch pressen und Scampi mit Pfeffer bestreuen. Die Lime in Schnitze schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Zitronengras, Ingwer, Peperoncini und Knoblauch mit Olivenöl in der Bratpfanne unter Rühren 2 Minuten anbraten. Kokosraspel zufügen und eine Minute mitrösten. Alles herausnehmen.

Scampi in derselben Pfanne drei Minuten auf den Punkt braten. Die Kokos-Gewürz-Mischung zurück in die Pfanne geben und mit den Scampi vermischen.

Die Vollendung:

In Schälchen anrichten und mit Limeschnitzen garnieren.

