FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Thailändisches Garnelen-Curry

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 TL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 5 Schalotten, fein gehackt
- 2 EL grüne Thai-Currypaste
- 3 EL Fischfond
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Dose (400ml) Kokosmilch
- 1 kleine Aubergine, gewürfelt
- 20 rohe Tiger Prawns (Schiffskielgarnelen), geschält, Därme entfernt
- 2 EL gehacktes Koriandergrün
- Kokosreis zum Servieren (nach Belieben)

Zubereitung:

1) Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Schalotten darin 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Currypaste einrühren und 2 Minuten unter ständigem Rühren garen.
2) Den Fischfond zugießen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, die Paprika von den Samen befreien und in Streifen schneiden. Zusammen mit der Aubergine und der Kokosmilch zugeben und alles 15 Minuten garen.
3) Die Garnelen einlegen und 10 Minuten garen, bis sie sich rosa gefärbt haben. Das gehackte Koriandergrün unterrühren und sofort servieren. Nach Belieben Kokosreis dazu reichen.

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team