

Lachs-Curry mit Garnelen

Für 2 Personen

200 g Lachsfilet, ohne Haut	6 Riesen-Garnelen	100 g Wildreis
50 g Ingwer	2 Limetten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	200 ml ungesüßte Kokosmilch
2 TL Butterschmalz	0,5 TL Kurkuma	1 Zweig Koriander
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen. Die Chilischote und den Knoblauch fein hacken. Ein walnussgroßes Stück Ingwer schälen und reiben. Eine Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch, die Zwiebeln, den Ingwer und die Chilischote darin andünsten. Alles mit dem Kurkuma bestäuben, mit der Kokosmilch ablöschen, mit Salz, Pfeffer und der Hälfte des Limettensaftes würzen und etwa fünf Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Garnelen waschen, von der Schale befreien und entdarmen. Den Lachs und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem restlichen Limettensaft beträufeln und bei schwacher Hitze in dem Kokossud etwa sieben Minuten ziehen lassen. Die übrige Limette in Spalten schneiden. Das Lachscurry mit den Garnelen und dem Reis auf Tellern anrichten und mit dem Koriander und den Limettenspalten garnieren.

Helmut Mertens am 30. August 2010