

# Lachs-Curry mit Riesen-Garnelen und Wild-Reis

## Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	200 g Lachsfilet, ohne Haut	100 g Basmati-Wildreis
1 Limette	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	2 Zweige Koriander	1 kleines Stück Ingwer
1 TL Kurkuma	100 ml ungesüßte Kokosmilch	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Reis in kochendes Salzwasser geben und zugedeckt bei geringer Hitze 20 Minuten ausquellen lassen. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen, beides fein würfeln. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch, die Zwiebel, den Ingwer und die Chili darin dünsten. Mit Kurkuma bestäuben und mit der Kokosmilch ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Etwas Saft dazugeben. Das Ganze fünf Minuten bei schwacher Hitze einkochen. Die übrige Limettenhälfte in feine Scheiben schneiden und für die Garnitur zurück behalten. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Garnelen waschen und bis auf das Schwänzchen schälen. Am Rücken längs einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Den Lachs und die Garnelen mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Limettensaft würzen. Anschließend in den Kokossud geben und sechs bis acht Minuten gar ziehen lassen. Einige Blätter Koriander abzupfen. Den Reis auf dem Teller anrichten, das Lachs-Garnelen-Curry dazugeben und mit den Limettenscheiben und Koriander bestreut servieren.

Ursula Krause am 10. Dezember 2012