

Lachs-Curry mit Garnelen und Wildreis

Für zwei Personen

200 g Lachsfilet	100 g Garnelen	150 g Wildreismischung
50 g Ingwer	1 Limette	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	400 ml Kokosmilch
1 TL Kurkuma	1 EL Butterschmalz	Koriander
Salz, Pfeffer		

Den Reis in 400 Milliliter kochendem Salzwasser bei milder Hitze gar ziehen lassen. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden sowie Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Die Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch, die Zwiebel, den Ingwer und die Hälfte der klein gehackten Chilischote glasig darin andünsten. Das Ganze mit Kurkuma bestäuben und mit der Kokosmilch ablöschen. Mit je einer Prise Salz und Pfeffer sowie der Hälfte des Limettensaftes würzen. Das Ganze fünf Minuten bei schwacher Hitze einkochen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Beides mit dem restlichen Limettensaft beträufeln, in Kokos-Sud geben und darin bei schwacher Hitze circa acht Minuten gar ziehen lassen. Das Lachs-Curry zusammen mit dem Reis auf einem Teller anrichten. Mit etwas Koriander garnieren und servieren.

Daniel Muth am 22. Januar 2014