

Garnelen in Curry-Tomaten-Soße mit Reis

Für 2 Personen

8 Riesen-Garnelen mit Schale	200 g Basmatireis	150 g Kirschtomaten
100 g Pizzatomaten	1 Schalotte	2 Zehen Knoblauch
3 EL Olivenöl	1 EL Currypulver	1 Bund Koriander
Salz	Pfeffer	

Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen, den Reis darin gar kochen. Die Riesen-Garnelen aus den Schalen brechen. Die Rücken längs einschneiden und die Därme herausziehen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, anschließend in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite eine Minute braten und herausnehmen und zur Seite stellen. Anschließend die Schalotten- und Knoblauchscheiben ins Bratfett geben und andünsten. Das Currypulver dazugeben und kurz anbraten. Die Pizzatomaten in die Pfanne geben und fünf Minuten einkochen. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten waschen und halbieren. Ebenfalls in die Pfanne geben und einmal kräftig aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Den Reis abseihen. Auf den Tellern einen Portionerring platzieren und darin den Reis einfüllen. Die Garnelen und die Soße rundherum verteilen. Mit abgezupften Korianderblättern bestreuen und servieren.

Pietro Antonio Belcastro am 11. November 2009