

Thai-Curry mit Garnelen

Für 2 Personen

5 Riesen-Garnelen	100 g Thaireis	2 rote Chilischoten
4 Blätter Kaffir	70 g Palmzucker	2 EL rote Currypaste
1 EL indisches Currypulver	2 EL Sesamöl	250 ml Kokosnussmilch
Salz		

Die Garnelen waschen, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Kokosmilch in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Kaffirblätter und die Currypaste hinzufügen und andicken lassen. Wenn die Kokosmilch kocht, etwas Öl und das indisches Currypulver hinzufügen. Mit Salz und Zucker abschmecken und die Hitze reduzieren. Die Garnelen darin für zwei Minuten garen. Den Reis fertig kochen. Die Chilischoten in kleine Stücke schneiden. Die Riesen-Garnelen und das Thaicurry auf einem Teller anrichten. Den Reis dazugeben, mit der Chillischote garnieren und servieren.

Manuela Burdack am 17. Februar 2011