

Garnelen-Curry in der Kokosnuss-Schale

Für zwei Personen

180 g küchenfertige Garnelen	400 g Süßkartoffeln	150 g Zuckerschoten
4 Schalotten	400 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ Limette
4 Stiele glatte Petersilie	1 TL mildes Currypulver	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Garnelencurry 4 Schalotten abziehen, längs halbieren und in feine Halbringe schneiden. Süßkartoffeln schälen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. 2 EL neutrales Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Süßkartoffeln darin bei mittlerer Hitze 3 Min. dünsten. Mit einem gehäuften TL Currypulver bestäuben und kurz mitdünsten.

Kokosmilch und 200 ml Wasser zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Min. garen. Dann Garnelen abspülen und mit Zuckerschoten zusammen in den Topf geben und circa 3 Min. mitgaren. Halbe Limette auspressen. Garnelencurry mit einigen Spritzern Limettensaft, etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Blätter von 4 Stielen glatter Petersilie abzupfen und grob schneiden. Drei Garnelen aufspießen.

Garnelencurry in eine ausgehöhlte Kokosnusshälfte füllen und mit Garnelenspieß garnieren. Curry mit Petersilie bestreuen und servieren.

Theresa Hirsch am 08. September 2016