

# Garnelen in Kokos-Soße mit Reis und Kochbananen-Chips

## Für zwei Personen

### Für die Garnelen:

300 g Garnelen	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
2 Roma-Tomaten	1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen
1 Chilischote	3 Limetten	1 Dose Koksmilch
3 EL Kokosöl	1 TL Kumin	1 TL Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

### Für den Reis:

150 g Basmati	Salz
---------------	------

### Für die Kochbananenchips:

1 Kochbanane	500 ml neutrales Öl	Salz
--------------	---------------------	------

### Für die Garnitur:

1 Avocado	1 Mango	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
-----------	---------	------------------------------

### Für die Garnelen:

Die Garnelen waschen und putzen. 2 Limetten auspressen. Garnelen salzen und pfeffern und kurz im Limettensaft einlegen. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Paprika und Chili abwaschen, trockentupfen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Chili in etwas Kokosöl andünsten. Paprikawürfel dazu geben und kurz anbraten. Kokosmilch in einem Topf erwärmen. Garnelen mit Limettensaft und angebratenes Gemüse dazu geben. Mit Kumin und Paprikapulver würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze ca. 15 Minuten lang köcheln lassen, anschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Reis:

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Reis dazu geben und ca. 15 Minuten lang bissfest garen. Wasser vom Reis durch ein Sieb abschütten und Reis vor dem Anrichten mit Hilfe eines Desserttrings in Form bringen.

### Für die Kochbananenchips:

Kochbanane schälen und in Scheiben schneiden. Öl in der Fritteuse erhitzen und Bananenscheiben von allen Seiten kurz frittieren.

Bananenstücke aus der Pfanne holen und mit der Unterseite eines Glases platt drücken. Ein zweites Mal frittieren, bis sie goldbraun sind. Vor dem Servieren leicht salzen.

### Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Blättern garnieren. Avocado halbieren, schälen und entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mango halbieren, schälen und entkernen. In Stücke schneiden und Teller damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 15. August 2018