

Garnelen-Kroketten mit Curry-Soße

Für 2 Personen

80 g Basmatireis	Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1/2 Banane	1/2 Apfel (z.B. Boskop)
2 EL Sonnenblumenöl	1 TL Curry	2 EL Mehl
200 ml Fischfond	100 ml ungesüßte Kokosmilch	2 Eier
250 g geschälte Garnelen	100 g Sahne	Pfeffer
1 Prise Ingwer, gemahlen	60 g Weißbrotbrösel	350 g Frittierfett
Butter		

Reis in Salzwasser weich kochen. Für die Sauce die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Banane und Apfel schälen und grob schneiden. In einem Topf mit 2 EL Öl Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Banane und Apfelstücke zugeben, kurz anschwitzen. Curry unterrühren. Mit 1 TL Mehl bestäuben und mit Fond und Kokosmilch auffüllen. Das Ganze ca. 15 Minuten kochen lassen. Die Eier trennen. Von den Garnelen den Darm entfernen. Dann die Garnelen in feine Stücke schneiden und mit Eiweiß und Sahne in einen Cutter geben und zu einer feinen Farce mixen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Ingwer abschmecken. Falls die Masse zu dünn ist, 2 EL Semmelbrösel untermischen. Aus der Masse fingerlange Kroketten formen, diese erst in Mehl, dann in verquirltem Eigelb und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden. Frittierfett erhitzen und die Kroketten darin goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Sauce fein pürieren und mit Salz abschmecken. Den gekochten Reis in eine gebutterte Souffléform oder Kaffeetasse geben und in die Mitte eines Tellers stürzen. Die Sauce darum herum angießen und die Kroketten darauf anrichten.

Otto Koch am 06. Juni 2014