

## Rotes Thai-Curry mit Crevetten



© le menu

Wird zur Verfügung gestellt von: **SWISSSHRIMP** 

## ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

FÜR 4 Personen

Mörser

### CURRYPASTE

5 rote Thai-Chilis, entkernt, gehackt  
1 Limette, heiss abgespült, Schale  
abgerieben  
3 Zitronengrasstängel, geschält, gehackt  
3 TL Garnelenpaste  
7 cm Galgant, gehackt  
4 Schalotten, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 TL weisser Pfeffer  
1 TL Koriandersamen  
1 TL Kreuzkümmel

### ROTES CURRY

2 EL Kokosfett  
500 g Crevetten von SwissShrimps, Kopf  
und Darm entfernt, geschält  
2 dl Hühnerbouillon  
1 EL Kokosblütenzucker  
3 EL Fischsauce  
200 g Ananas, geschält, in Würfeln  
1 Dose Bambussprossen, abgetropft, ca. 140  
g  
100 g Cherrytomaten  
2 Kaffirlimettenblätter  
400 g Kokosmilch  
Salz  
  
2 EL Koriander, gezupft

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

## ZUBEREITUNG

### CURRYPASTE

Alle Zutaten im Mörser oder im Cutter zu einer feinen Paste verarbeiten.

### ROTES CURRY

Currypaste im heissen Kokosfett 3–4 Minuten anbraten. Die Paste an den Pfannenrand schieben, die Crevetten dazugeben und leicht anbraten. Vorsichtig braten, damit die Paste nicht verbrennt. Bouillon, Kokoszucker und Fischsauce zugeben, aufkochen. Alle Zutaten bis und mit Kokosmilch begeben, offen 2–3 Minuten kochen, würzen. Mit Koriander garnieren.

#### Tipp

Sehr scharf / Chili kann nach eigenem Belieben reduziert oder weggelassen werden.

Dazu passt Parfümreis.

Die asiatischen Zutaten sind in grossen Lebensmittelgeschäften oder im Asiashop erhältlich.