

Crevetten-Curry

Für 4 Personen



600 g rohe Crevettenschwänze, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 Sternanis, 1 Gewürznelke, 2 EL Maiskeimöl, 1 EL Currypulver, 250 g Jogurt nature, 1 dl Saucen-Halbrahm, Salz und Pfeffer, 1 Zweig frischer Koriander, 2 EL Kokosflocken, geröstet

Die Crevettenschwänze aus der Schale lösen, am Rückgrat entlang einschneiden und mit Hilfe eines Zahnstochers den Darm entfernen. Schalotten und Knoblauch fein hacken. Mit Sternanis und Gewürznelke im Öl andämpfen. Crevetten beifügen, Currypulver darüber stäuben und unter Rühren 2 Minuten braten. Temperatur auf kleinste Stufe stellen, Jogurt und Rahm dazugießen und Curry 10 Minuten köcheln lassen, würzen. Vor dem Servieren mit Korianderblättchen und Kokosflocken bestreuen. Mit Basmati-Reis servieren.

The Best of annabelle

WERDVERLAG