

## würziger Curry mit Garnelen und frischer Ananas, Thailand

### Zutaten für 2 Portionen:

12 große rohe Garnelen  
mit Kopf und Schale (TK),  
3 EL Öl,  
200 ml Kokosmilch, 85% ig,  
2 EL Rote Currypaste,  
(nach unserem Rezept oder fertige)  
1 EL Fischsoße,  
1 EL Palmzucker,  
200 g Ananasstücke,  
(etwa 2 Scheiben frische Ananas)  
3 Kafirlimettenblätter,  
1 EL Tamarindenmus,  
(oder 2 EL selbst gemachte Tamarindenpaste nach unserem Rezept)



### Zur Garnierung:

einige Thai-Basilikumblätter,  
(auch Anis-Basilikum genannt)  
1 lange rote Chilischote  
(in Ringe geschnitten, dabei Kerne entfernt).

Hinweis: Beim Kauf von Kokosmilch nicht nur auf den Preis achten. Es gibt Kokosmilch in sehr unterschiedlicher Konzentration: 63%, 65% und 85%!

### Zubereitung :

Vorbereitung für das Curry mit Garnelen und frischer Ananas:

Die Garnelen auftauen lassen, gut abtrocknen und in der Wokpfanne in dem Öl abraten bis sie rot anlaufen. Den Kopf entfernen, die Garnelen ausspülen (nur die Schwanzflosse dran lassen), am Rücken aufschlitzen und den Darm entfernen. Die Wokpfanne mit Küchenkrepp auswischen.

Hinweis: Man könnte auch fertig gegarte Garnelen verwenden – aber angebraten schmecken sie wesentlich aromatischer!

Von der Ananas zwei etwa 2 cm dicke Scheiben abschneiden, außen säubern, in mundgerechte Würfel schneiden, dabei den harten inneren Strunk entfernen.

Im Wok die Kokosmilch zum Kochen bringen, die Rote Currypaste einrühren und kochen lassen. Fischsoße und Palmzucker unterrühren und etwa 4 bis 5 Minuten kochen lassen. Dabei ständig rühren denn die Masse ist schon recht cremig. Nun die Ananasstücke, das Tamarindenmus und die zerrupften Limettenblätter zugeben und weitere 5 bis 6 Minuten zugedeckt kochen bis die Ananasstücke weich sind. Dabei immer wieder umrühren. Erst jetzt die gebratenen Garnelen zugeben und maximal 2 Minuten mit-kochen (sie sollten insgesamt nicht länger als 4 Minuten gegart werden).

Zum Servieren das Curry mit Garnelen und frischer Ananas mit Thai-Basilikumblätter und den Chilischoten-Ringen garnieren.

© www.kochbaeren.de