

INDIEN

Prawn Curry*Krevetten Bengalen-Art*

4–6 Portionen als Hauptgericht

500 g rohe, ganze Tigerkrevetten
(ca. 25 Stk.)**1 rote Chilischote****1 EL Erdnussöl****10 Curryblätter****3 EL Kokosmilch-Pulver****2 dl heisses Wasser****Salz****MARINADE:****1 TL Tamarindenkonzentrat****1 dl lauwarmes Wasser****1 EL frischer Ingwer, gerieben****2 Knoblauchzehen, gepresst****1 TL Kurkumapulver****1/2 TL Chilipulver**

1 Von den Krevetten die Köpfe entfernen, die Schwänze bis auf das letzte Segment (mit der Schwanzflosse) schälen, Darm (schwarzer Faden) unter fließendem Wasser herausziehen. Krevettenschwänze trocken tupfen und auf einen Teller legen.

2 Für die Marinade Tamarindenkonzentrat mit dem lauwarmen Wasser gut verrühren. Restliche Marinadezutaten begeben, über die Krevetten gießen und 1 Std. im Kühlschrank marinieren.

3 Chili halbieren, entkernen und hacken. Krevetten abtropfen (Marinade auffangen), im heißen Öl beidseitig kurz braten, bis sie eine orange Farbe erhalten. Herausnehmen und warm stellen. Chili mit den Curryblättern in der selben Pfanne kurz andünsten. Mit der Marinade ablöschen und etwas einkochen.

4 Kokosmilch-Pulver im Wasser auflösen, dazugießen und etwas reduzieren. Mit Salz abschmecken, Krevetten in die Sauce geben und sofort servieren.

Mit Basmatireis servieren.

Krevetten nicht zu lange braten oder in der Sauce köcheln, sonst werden sie hart und trocken. Anstelle der ganzen Krevetten können auch 300 g rohe «Tail-on»-Krevetten verwendet werden.

