

THAI-KÜCHE

Köstliches Garnelencurry

... mit Limetten-Kokos-Soße



Rezept und Zubereitung für 4 Personen

- 600 g rohe Garnelen küchenfertig zubereitet, geschält und entdarnt
 - 3 EL [*Fischsoße](#)
 - 1 Limette Bioqualität
 - 6 [*Kaffir-Zitronenblätter](#)
 - 2 Stengel [*Zitronengras](#)
 - 3 Knoblauchzehen
 - 1 TL [*Kurkuma](#)
 - ½ TL Salz
 - ½ TL brauner Zucker
 - 400 ml [*Kokosmilch](#)
 - 2 EL Limettensaft
1. Die küchenfertig vorbereiteten Garnelen kalt waschen, trocken tupfen und in einer Schüssel mit der Fischsoße marinieren. Beiseite stellen
 2. Die Limette waschen und mit einem Zestenreißer die Schale abziehen oder mit einer Reibe die Schale abreiben. Dabei nicht die weiße Haut mit abreiben. Sie ist bitter. Eine Limettenhälfte auspressen

3. Die Kaffir-Zitronenblätter übereinander legen, aufrollen und in feinste Streifen schneiden
4. Die Knoblauchzehen fein hacken, vom Zitronengras nur das untere Drittel hacken, der Rest wird entsorgt
5. Gehackte Knoblauchzehen und Zitronengras in einem [*Mörser](#) mit dem Salz und dem Zucker zu einer feinen Paste reiben
6. 4 El von der Kokoscreme, die sich oben abgesetzt hat in einen [*Wok](#) geben und aufkochen, die Würzpaste einrühren und 2 Min. anbraten
7. Die marinierten Garnelen dazu geben und eine Minute unter Rühren anbraten und aus dem Wok nehmen und beiseite stellen
8. Die übrige Kokosmilch, die Kaffir-Limettenblätter und Limettenzesten in den Wok geben und cremig einköcheln lassen
9. Jetzt die Garnelen wieder dazu geben und kurz durchziehen lassen
10. Mit dem Limettensaft abschmecken und servieren

♥ Guten Appetit ♥