

Bananen-Curry mit Scampis und Duftreis

6 Scampis mit Kopf
1 reife Banane
1 Schalotte, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 TL Ingwer, gerieben
1 Tomate
2 getrocknete Chilis
1 TL Zitronengras, fein geschnitten
1 TL thailändische Shrimp-Paste
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Curry
1/4 l Fischfond
1/4 l Kokosmilch, ungesüßt
100 g Duftreis
1/2 Bund frischer Koriander
Butter

Den Reis in einem zugedeckten Topf mit Wasser aufkochen lassen und sachte etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Die Banane schälen und würfeln, die Tomate würfeln und die getrockneten Chilis zerdrücken. Scampis schälen und den Darm entfernen. Die Scampischalen in einem Topf mit Butter, Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Ingwer, Tomate und Banane zugeben. Dann die Chilis, Zitronengras, Koriander, Curry und Shrimp-Paste unterrühren. Mit dem Fischfond ablöschen und mit der Kokosmilch auffüllen. Alles sachte ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren.

Die Scampis anbraten, mit der Sauce übergießen und die Scampis darin noch einige Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten den Reis in die Mitte eines Tellers häufen, die Scampis darum anrichten und mit der Sauce übergießen. Mit frisch gehackten Korianderblättern bestreuen.