

Garnelen und Porree mit Kokossauce

Zutaten:

Für 4 Personen
2 Stangen Porree
20 Garnelen; ohne Kopf und ohne Schale
50g Erdnüsse; geröstet und gesalzen
220g Reis
30g Ingwerwurzel; frisch
200 ml Geflügelfond
2 Esslöffel Kokospaste; ungesüsst
Cayennepfeffer
1 Teelöffel Zitronensaft
Salz
1 Esslöffel Zucker
30g Butterschmalz
30g Butter
Koriandergrün nach Geschmack

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Porree putzen, längs halbieren, waschen und in 3 cm schräge Stücke schneiden. Garnelen entdarmen. Erdnüsse grob hacken. Reis nach Anweisung zubereiten. Ingwer schälen, auf der Haushaltsreibe fein reiben und mit dem Geflügelfond zum Kochen bringen. Fond zur Hälfte einkochen lassen. Kokospaste unterrühren und mit Cayennepfeffer, Zitronensaft, Salz und Zucker würzen, zur Seite stellen. Garnelen salzen und im heißen Butterschmalz auf jeder Seite 3 Minuten portionsweise bei starker Hitze braten. Garnelen aus der Pfanne nehmen und in Alufolie warm halten. In derselben Pfanne den Porree in der Butter unter Rühren ca. 5 Minuten knackig andünsten. Die Sauce in einem Topf erhitzen. Den Reis mit dem Porree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Reis mit den Erdnüssen bestreuen. Die Garnelen auf dem Porree setzen, mit der Kokossauce beträufeln und mit Koriandergrün garnieren.