

Hummer Curry

Zutaten:

für 4-6 Personen

500g Hummerfleisch
200g kleine Garnelen
2 braune Zwiebeln
4 rote Chilischoten
2 grüne Chilischoten
2 Knoblauchzehen
100g Butterschmalz (Butaris)
400 ml Currysauce (Rezept siehe unten)
75g Kokosraspeln
75g knusprig gebratene Zwiebelstücke
Salz zum Abschmecken
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
50g kleine Pfirsichstücke

Sauce

4 Schalotten
15 mm frische Ingwerknolle
1 Stengel Zitronengras
1 Knoblauchzehe
2 Teelöffel Erdnussöl
2 Teelöffel Currypulver
1/2 Teelöffel Anispulver
1/2 Teelöffel Kuminpulver
1/2 Teelöffel Safranpulver
150 ml dicke Kokosmilch
300 ml Fischbrühe
1/2 Teelöffel Salz
15 mm Stangenzimt
2 Gewürznelken
3 Kardamomsamen

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:

Das Hummerfleisch in Stücke schneiden. Die Garnelen schälen und reinigen. Zwiebeln schälen, die Chiles grob hacken und den Knoblauch zerdrücken. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch für drei Minuten schmoren. Das Hummerfleisch und die Garnelen hinzufügen und fünf Minuten kochen, dabei häufig umrühren. Dann wieder herausnehmen und die Sauce in der Pfanne um die Hälfte reduzieren. Dann die Currysauce dazugießen (Rezept siehe unten), die Chiles dazugeben und mit Salz und frisch gemahlener Pfeffer abschmecken. Zum Kochen bringen und Hummerfleisch und Garnelen wieder hinzufügen. Den Herd runterschalten und leise für etwa 20 Minuten köcheln. Wieder herausnehmen und auf einer Servierplatte anrichten. Danach werden die Kokosraspeln und die knusprig gebratenen Zwiebelstücke zur Sauce gegeben. Einkochen lassen und über das Seafood geben. Mit kleinen Pfirsichspalten garnieren.

Für die Sauce Schalotten, Ingwer, Zitronengras und Knoblauch klein schneiden. In eine Schüssel geben und ein Viertel des Erdnussöls dazugeben, das Ganze zu einer glatten Paste zerstoßen. Das übrige Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Gewürzpaste für 3-4 Minuten Pfannenrühren. Dann Currypulver, Anis, Kumin und Safran dazugeben. Kokosmilch und Fischbrühe in die Pfanne gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Kochen bringen. Die Hitze wieder runterschalten und die Zimtstange, die Nelken und die Kardamomsamen dazugeben und für 20 Minuten köcheln lassen. Zimtstange, Nelken und Kardamom werden wieder herausgenommen, bevor die Sauce über das Seafood gegossen wird. Knoblauchzehen, zerschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer warm werden lassen. Die Hummerteile herausgenommen, von Gewürzteilen befreit und warm gestellt.

Zum Bratenfond wird der Weißwein, die dunkle Sauce und das Glas Armagnac gegeben. Unter Rühren lässt man die Sauce zwei- bis dreimal aufwallen, streicht sie durch ein Sieb und gibt sie über die Hummerteile.