



Grünes Curry mit grünem Pfeffer und Garnelen

Zutaten:

- 5 Chilischoten, rote, getrocknete, eingeweicht
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 große Chilischote, rot, entkernt, geschnitten
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stängel Zitronengras, das dicke Ende in dünne Scheiben geschnitten
- 2 cm Galgant, geschält, geschnitten alternativ gemahlen
- 2 Kaffir-Limettenblätter
- 3 Stängel Koriander
- 1/2 TL Salz; 60 ml Wasser
- 500 g Garnelen, ohne Schale und Darm
- 250 ml Kokosmilch
- 70 g Pfeffer - Körner grün
- 3 EL Ingwer, in dünne Scheiben geschnitten
- 5 Kaffir-Limettenblätter

Zubereitung:

Die eingeweichten Chilis abtrocknen, entkernen und mit den Koriander- und Kreuzkümmelsamen bei mittlerer Hitze rösten, ca. 3 Minuten, bis es duftet, danach abkühlen lassen.

Im Blitzhacker Chilischoten, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Galgant, Limettenblättern, Koriander, Salz und Wasser zu einer weichen Paste verarbeiten. Die Hälfte der Kokosmilch im Wok erhitzen, bis sie kleine Blasen wirft.

Die Currypaste dazugeben und für 2 Minuten unter kochen lassen. Ingwer und Garnelen dazugeben, 3 Minuten kochen. Die restliche Kokosmilch und die grünen Pfefferkörner dazugeben, weitere 5 Minuten kochen. In eine Schüssel geben und mit den restlichen Limettenblättern garnieren.

Achtung, das Gericht ist sehr scharf. Entweder Sie verdünnen das Curry mit der restlichen Kokosmilch oder nehmen etwas weniger von der Currypaste.