Rezept

Garnelen in Koriander-Kokos-Sauce

Ein Rezept von Garnelen in Koriander-Kokos-Sauce, am 09.06.2025

Zutaten

400 g	Riesengarnelenschwänze (TK oder frisch)
25 g	Ingwer
2 Bund	Koriandergrün mit Wurzeln
	6-8 grüne Thai-Chilis
1 Dose	Kokosmilch, ungezuckert (400 ml)
	1½ TL Zucker
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1	Limette
1 EL	Öl, z.B. Erdnussöl
1 EL	Fischsauce
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelenschwänze eventuell behutsam auftauen lassen. Die Därme entfernen, die Garnelen kalt abspülen und trockentupfen. Schalotten, Ingwer und Knoblauch schälen und hacken. Den Koriander abbrausen und trockenschütteln. Die Wurzeln putzen und klein hacken. Einige Blätter abzupfen und beiseite legen, die restlichen Blätter mit Stielen hacken. Die Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit dem Sparschäler abziehen und hacken, den Saft auspressen. Die Chilis längs halbieren, Stielansätze, Trennwände und Kerne entfernen, das Fruchtfleisch grob hacken.

2. Schalotten, Ingwer, Knoblauch, Korianderwurzeln, gehackte Blätter und Limettenschale im Blitzhacker zu einer Paste verarbeiten.

3. Das Öl im Wok erhitzen, die Paste 2-3 Min. darin unter Rühren anbraten, mit der Kokosmilch ablöschen, in etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen. Mit Limettensaft, Fischsauce, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen einlegen, bei mittlerer Hitze in 4-5 Min. gar ziehen lassen. Mit Korianderblättchen bestreuen und sofort servieren.