

## Rezept

# Gelbes Curry mit Muscheln und Ananas

Ein Rezept von Gelbes Curry mit Muscheln und Ananas, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> TK-Miesmuschelfleisch	<b>400 g</b> geschälte, rohe TK-Riesengarnelen
<b>½</b> Ananas	<b>1</b> rote Paprika
<b>5</b> Kaffir-Limettenblätter	<b>700 g</b> Kokosmilch
<b>3 EL</b> gelbe Currypaste (selbst gemacht oder Asienladen)	<b>4 EL</b> Fischsauce
Salz	<b>2 EL</b> Palmzucker (ersatzweise brauner Zucker)
	<b>1 kleines Bund</b> Thai-Basilikum (am besten süßes; Bai Horapa)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 36 g F, 29 g EW, 24 g KH

## Zubereitung

1. Das Miesmuschelfleisch und die Garnelen in ca. 2 Std. bei Zimmertemperatur auftauen lassen, anschließend jeweils in einem Sieb waschen und abtropfen lassen.
2. Die Ananashälfte längs durchschneiden und schälen. Den Strunk entfernen und das Ananasfleisch würfeln. Die Paprika waschen und halbieren, Stiele, Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften in 3 cm lange, dünne Streifen schneiden. Die Limettenblätter waschen, trocken tupfen und in sehr feine Streifen schneiden.
3. 500 g Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Die Currypaste hinzufügen und 2 Min. mitköcheln lassen. Die Ananaswürfel dazugeben und weitere 5 Min. mitköcheln lassen. Restliche Kokosmilch hinzufügen und erhitzen.
4. Das Muschelfleisch und die Garnelen einrühren, Fischsauce und Palmzucker dazugeben. Die Kokosmilchmischung mit Salz abschmecken, Paprika und Limettenblätter hinzufügen und 3 Min. mitköcheln lassen.
5. Inzwischen das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen. Das Curry in vier Schalen anrichten, mit Basilikum bestreuen und mit Reis servieren.