

Rezept

Riesengarnelen in Kokos-Limetten-Sauce

Ein Rezept von Riesengarnelen in Kokos-Limetten-Sauce, am 20.03.2023

Zutaten

600 g rohe Riesengarnelen (ca. 24 Stück; ohne Kopf, küchenfertig geschält)	3 EL Fischsauce
6 kleine Kaffir-Limettenblätter	1 Bio-Limette
2 Knoblauchzehen	2 Stängel Zitronengras
je $\frac{1}{2}$ TL Salz und Zucker	1 TL Kurkuma
	1 Dose Kokosmilch (400 ml, nicht geschüttelt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen am Rücken leicht einschneiden und den Darmfaden entfernen. Garnelen kalt abspülen, trockentupfen, mit der Fischsauce vermischen und beiseite stellen. Die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen, 2-3 EL Saft auspressen. Die Limettenblätter waschen, die Mittelrippen entfernen, Blätter aufrollen und in haarfeine Streifen schneiden.
2. Das Zitronengras von äußeren Blättern befreien, das untere Drittel hacken. Den Knoblauch schälen und zerkleinern. Beides mit Kurkuma, Salz und Zucker im Mörser zu einer feinen Paste zerstoßen.
3. Im Wok (oder in einer hochwandigen Pfanne) 4 EL Kokosmilch aufkochen lassen. Die Würzpaste einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten. Garnelen hinzufügen und 1 Min. unter Rühren darin anbraten. Übrige Kokosmilch, Limettenblätter und -zesten hinzufügen. 3 Min. einkochen lassen. Mit dem Limettensaft abschmecken.