



Fernanda Brandao

Garnelen in Kokosmilch mit frittiertem Maniok

Zutaten für zwei Personen

Für die Kokos-Garnelen:

8 küchenfertig Riesengarnelen
 1 rote Paprika
 1 Zwiebel
 2 Frühlingszwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1 rote Chili
 1 Limette
 100 ml Kokosmilch
 2 TL Kokosöl
 ½ TL Kokossirup
 20 ml Fischsauce
 1 Bund Koriander
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Zwiebel und Paprika in einer Pfanne mit wenig Kokosöl anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein reiben und dazugeben. Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, fein schneiden, mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Die Limette halbieren, auspressen und dazugeben. Mit Kokosmilch angießen und köcheln lassen. Die Frühlingszwiebeln waschen, die Enden entfernen, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. Mit Salz abschmecken.

Den Koriander abrausen, trockenwedeln, fein hacken und beiseite stellen.

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, am Rücken längs aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen von beiden Seiten darin bei niedriger Hitze anbraten und mit in die Pfanne geben. Mit Fischsauce, Kokossirup und etwas Salz abschmecken und den gehackten Koriander unterrühren.

Für den Maniok:

1 Yuca-Knolle
 Mehl, zum Mehlieren
 1 TL Puderzucker
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Den Maniok schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Maniokscheiben mehlieren und in der Fritteuse ausbacken. Die Maniokchips aus der Fritteuse nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Für den Basmati:

150 g Basmatireis
 Salz, aus der Mühle

Den Basmatireis für etwa 10 Minuten wässern, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Den Reis mit 200 ml gesalzenem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Temperatur sofort reduzieren.

Den Reis bei geringer Hitze und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur

2 Kokosnüsse

Die Kokosnüsse halbieren und das Kokoswasser beiseite stellen.

Die Garnelen in der Kokosnuss anrichten, mit dem frittierten Maniok garnieren und servieren.