

Curry Rezept

- 2 Süsskartoffeln
- 3 dl leichte Bouillon
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt
- Olivenöl
- ½ Zucchini
- ½ Peperoni
- 1 Maiskolben, gekocht
- 70 g Ingwer
- 3 Limettenblätter
- ½ Zitronengras
- 1-2 Teelöffel Indisches Curry
- 2 dl Kokosmilch
- 1 dl Hühnerbouillon

Fische/Meeresfrüchte

- 4 Calamares
- 2 Jakobsmuscheln
- 2 Eglifilets
- Fleur de sel, Pfeffer

Zubereitung

Curry

Süßkartoffeln schälen, würfeln und 10min. in leichter Bouillon kochen. Frühlingszwiebeln in Olivenöl glasig dämpfen. Zucchini-, Peperoniwürfel, Maiskörner, Ingwer, Limettenblätter und Zitronengras dazugeben und mit scharfem indischem Curry bestäuben. Kokosnussmilch und Hühnerbouillon dazuleeren und ca. 10min. leise köcheln lassen. Vor dem Servieren Ingwer, Thaibasilikum und Limettenblätter herauslesen und die gekochten Süßkartoffeln ins Curry geben.

Fische/Meeresfrüchte

Calamares, Jakobsmuscheln und Eglifilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten.