



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Jakobsmuscheln mit Sabayon**  
\*\*\*\*\*  
**Garnelen-Curry mit aromatischem Duftreis**  
\*\*\*\*\*  
**Exotische Früchte mit Mangosorbet**

**Zutaten:** **Zubereitung:**

**Garnelen-Curry mit aromatischem Duftreis**

<p>200 g      Maiskolben      klein, frisch             Salz</p> <p>1 Bund     Frühlingszwiebeln</p> <p>2 Stk      Knoblauchzehe 1 Stk      Ingwer              haselnussgross</p> <p>300 g      Riesengarnelen      geschält, gegart</p> <p>2 TL      Currypaste 6 EL      Fischsauce 4 EL      Sojasauce              hell 200 ml    Kokosmilch 1 TL      Zucker</p> <p>3 EL      Öl</p> <p>7 Blatt     Zitronenblätter      feine Streifen</p> <p>            Duftreis              aromatisch</p>	<p>Waschen, dann in leicht gesalzenem Wasser zugedeckt etwa 7 Minuten vorkochen. Anschliessend gut abtropfen lassen.</p> <p>Putzen und waschen, in etwa 1 cm schmale Ringe schneiden</p> <p>Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.</p> <p>In einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.</p> <p>Die Currypaste mit der Fischsauce, der Sojasauce, der Kokosmilch und dem Zucker verrühren. Wer's gerne schärfer mag, nimmt 3-4 TL Currypaste oder mehr!!</p> <p>Den Wok und dann das Öl darin erhitzen. Den Knoblauch und den Ingwer darin ganz kurz anbraten, dann die Frühlingszwiebeln dazugeben und etwa 1 Minute rührbraten.</p> <p>Die Maiskölbchen dazugeben und etwa 2 Minuten rührbraten. Dann die Garnelen einrühren und nur ganz kurz braten. Die Currysauce angiessen, alles unter Rühren noch etwa 3 Minuten garen.</p> <p>Zum Servieren das Curry mit feingeschnittenen Zitronenblättern bestreuen.</p> <p>als Beilage, kochen gemäss Anleitung auf der Packung.</p> <p>Zubereitung ca. 60 Min.</p>
---	--