

Scampi à l'indienne



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Scampi marinieren:

Die Scampis mit Zitronensaft und Worcestersauce marinieren. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Backofen:

Den Backofen auf 70 Grad (Umluftbackofen auf 50 Grad) vorheizen

Ananasscheiben:

Die Ananasscheiben aus der Dose in kleine Stücke schneiden und im Butter leicht anbräunen. Im Backofen – mit ALU-Folie zugedeckt – warm stellen

Bratpfanne, Butter, Scampi:

In der Bratpfanne die Butter zergehen lassen und die marinierten Scampis dazugeben und beidseits braten bis sie die typische rote Farbe annehmen. Die Marinade nicht weggiesen, wird noch verwendet

Scampis der Bratpfanne entnehmen und im Backofen, mit ALU-Folie zugedeckt, warm stellen.

Zwiebel, Curry, Kokosflocken, Mango Chutney, Sambal Olek, Ananassaft, Hühnerbouillon:

Die feingehackte Zwiebel in der Bratpfanne glasig dünsten. Curry und Kokosflocken zusammen mit dem Mango Chutney auf dem Pfannenboden – unter Rühren – etwas anrösten. Sambal Olek hinzufügen und mit dem Ananassaft (aus der Dose) sowie der Hühnerbouillon ablöschen.

Marinade:

Die Hälfte der Marinade hinzufügen. Mit Aromat, Salz, Pfeffer würzen. Zugedeckt auf kleinem Feuer ein paar Minuten köcheln lassen

Fertigstellen:

Aufkochen lassen und kurz vor dem Servieren den Dill sowie Rahm (Sahne) hinzugeben. Nochmals abschmecken und nachwürzen wenn notwendig

Die Scampis in die Sauce geben und nur noch warm werden lassen

Garnitur:

Auf vorgewärmte Teller anrichten. Als Garnitur auf jedem Teller einige Stücke Ananas geben

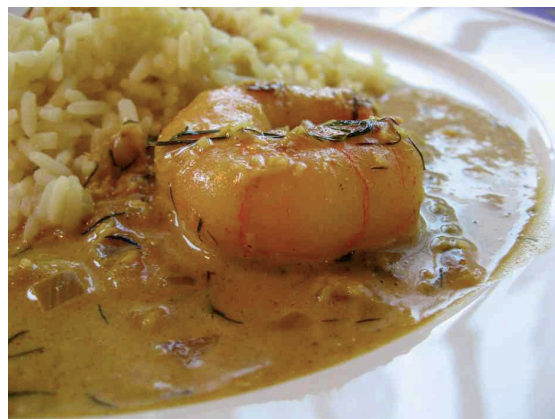
Beilage:

Dazu passt ein Trockenreis

Bemerkungen

Dieses Rezept zählt zu den Besten die ich kenne. Es wurde von mir (Hans-Ruedi Roth) mit 5 Sternen bewertet.

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



Zutaten

24 Stück Scampi (Black Tigers), geschält, Darm entfernt, gewaschen

1 ganze Zitrone
2-3 EL Worcestersauce
1 ganze Zwiebel, geschält, fein gehackt
50 gr Butter
2 dl Rahm (Sahne) oder 3 dl Kokosmilch
1 Dose Ananas (kleine Dose mit 4-6 Scheiben)
2 EL Madras-Curry (scharf)
1 Bund Dill, frisch

1 MSP Sambal Olek (für jene die es scharf mögen: 1 TL Sambal Olek)

2-3 EL Mango Chutney (aus dem Glas)
30 gr Kokosnussflocken
2 dl Hühnerbouillon (oder Rindsbouillon)
Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle