



## Hauptgang

# Scampi à l'Indienne

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

24 Stück	Scampi
1 ganze	Zitrone
	kräftig Worcestersauce (2-3 EL)
1 ganze	Zwiebel, geschält, fein gehackt
50 gr	Butter
1-2 dl	Rahm (Sahne)
1 Dose	Ananas (kleine Dose mit 4-6 Scheiben)
2-3 TL	Madras-Curry (scharf)
1 Bund	Dill, frisch
1 MSP	Sambal Olek
2 EL	Mango Chutney (aus dem Glas)
40 gr	Kokosnussflocken
1 dl	Fleischbouillon
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung**Scampi, Zitrone und  
Worcestersauce

Die Scampis mit Zitrone und Worcestersauce marinieren. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Butter, Scampi

In Pfanne Butter zergehen lassen und die feingehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Danach die marinierten Scampi dazugeben und beidseits braten bis sie die typische rote Farbe annehmen.

Dill, Sambal, Mango,  
Curry, Salz, Pfeffer

Die Scampi etwas zur Seite schieben und den Curry auf dem Pfannenboden – unter Rühren – etwas anrösten.

Kokosflocken

Sambal Olek, Mango Chutney hinzufügen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Die Kokosflocken dazugeben und mit dem Ananassaft (aus der Dose) ablöschen.

Zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen.

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

Garnitur

Die Ananasscheiben aus der Dose in kleine Stücke schneiden und – kurz vor dem Servieren des Gerichtes – im Butter leicht anbräunen. Als Garnitur auf jedem Teller einige Stücke anrichten.

Dazu passt ein Trockenreis.