

Riesencrevetten auf Edamamebohnen

Zutaten für 3 Personen

300	g	Edamame-Bohnen ¹	Bohnen mit der Schale im Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Kerne aus der Schale lösen und beiseite stellen.
6		Riesencrevetten-schwänze à ca. 65g pro Stück	Aus der Schale lösen und Darm entfernen.
2	EL	Sonnenblumenöl	Im Wok erhitzen, dann die Riesencrevetten beidseitig ganz kurz anbraten. Crevetten im Ofen bei 50°C warm halten.
1		Peperoni, rot	Peperoni in 5 mm Würfel schneiden.
1	EL	Sonnenblumenöl	Im Wok erhitzen, dann die Peperoni beugeben und 2-3 Minuten andämpfen.
2-3	TL	Thaicurrypaste, grün	Zu den Peperoni geben und etwas mitdämpfen. Beiseite gestellte Bohnen beugeben.
2.5	dl	Kokosmilch	Beugeben.
1		Zitronengras-Stängel	Stängel leicht zerquetschen und zu den Bohnen geben.
einige	Spritzer	Fischsauce	Gericht würzen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren. Zitronengras entfernen. Das Bohnengericht auf dem Teller anrichten und pro Person 2 Crevetten auf die Bohnen legen. Dazu passte Thai-Reis.



CBB, Juni/2016

¹ Unreife Sojabohnen in der Schale