Riesencrevetten auf Reis

Ein karibisches Rezept, das auch bei trübem Regenwetter für gute Laune sorgt: Die Riesencrevetten auf Reis verwöhnen den Gaumen auf exotische Art!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für den Reis

2 Stk.	Süßkartoffeln
1 Stk.	Kochbanane
4 EL	Rosinen
400 g	Reis
100 ml	Weißwein
1 EL	Baumnussöl

Für den Reisfond

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Limette (den Saft und die Schale davon)
1 Stängel	Zitronengras
2 Stk.	Chilischoten
4 Blätter	Limetten
1 Stk.	Ingwer
2 EL	Waldhonig
50 g	Kokospaste
1 Prise	Kardamom
1 Prise	Koriander

1 Prise	Nelken
1 Prise	Zimt
750 ml	Gemüsebouillon

Für die Riesencrevetten

20 Stk.	Riesencrevetten
2 EL	Waldhonig
1 EL	Baumnussöl
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Spritzer	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Riesencrevetten auf Reis zuerst die Süßkartoffeln und die Kochbanane schälen und klein würfeln. Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken. Zitronengras und Limettenblätter waschen und in feine Streifen schneiden.

2. Chilischote waschen, entkernen und klein schneiden. Gemüsebouillon zum Kochen bringen. Zwiebel, Zitronengras, Limettenblätter, Chili, Ingwer, Waldhonig und Kokospaste dazugeben und umrühren. Alles ca. 5 Minuten ziehen lassen.

3. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Eine Pfanne mit Baumnussöl erhitzen und die Kartoffeln, Kochbanane und Rosinen darin andünsten. Reis hinzufügen und glasig dünsten, dann mit Weißwein ablöschen.

4. Mit dem Gemüsefond auffüllen und mit Limettensaft und -schale, Kardamom, Koriander, Nelken und Zimt abschmecken. Alles in eine Auflaufform füllen und mit Alufolie abdecken. Im Ofen ca. 25-30 Minuten garen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Riesencrevetten schälen, den Darm entfernen und bis zur Hälfte aufschneiden. Mit Zitronensaft und Weißwein beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Waldhonig übergießen und gut vermengen.

6. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Crevetten darin glasig braten. Herausnehmen und zusammen mit dem Reis anrichten und servieren.

Tipp

Die Riesencrevetten auf Reis mit frischer Mango und Ananas garnieren und servieren.