

Gegrillte Garnelen und Kräuterseitlinge in Curry-Joghurt-Sauce an Ananas-Chili-Joghurt-Dip

Zutaten für 4 Personen:

Currygurken

50 g Weihenstephan Butter
2 Feldgurken
2 Schalotten
1 EL Currymischung
250 g Gemüsefond oder Wasser
350g Molke* (siehe Tipp)
3 EL Weihenstephan Joghurt 3,5%
1 unbehandelte Limette

Ananas-Chili-Joghurt

150 g abgetropfter Weihenstephan Joghurt* (siehe Tipp)
¼ Ananas
1 Prise Chiliflocken oder gemahlene Peperoncini
1 unbehandelte Limette
einige Blätter Minze

Gegrillte Garnelen und Kräuterseitlinge

etwas Olivenöl
12 Garnelen ohne Schale & Kopf
250 g Kräuterseitlinge
30 g Weihenstephan Butter
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen

Zum Anrichten

etwas Olivenöl
einige Blätter Minze

Zubereitung:

1. Die Butter in einem großen Schmortopf erhitzen und die geschälten, halbierten Gurken darin leicht anbraten. Gewürfelte Schalotten dazugeben und ebenfalls anbraten. Nun salzen, die Currymischung dazugeben und kurz mitrösten. Dann mit Wasser oder Gemüsefond ablöschen und mit Molke aufgießen. Einmal aufkochen, dann mit geschlossenem Deckel bei 160 °C für 30 Min. im Ofen fertig schmoren.

2. Während der Schmorzeit im Ofen eine Grillpfanne auf dem Herd erhitzen. Die Garnelen und die geviertelten Kräuterseitlinge scharf mit Olivenöl angrillen. Nach dem Wenden Butter, Thymian, Rosmarin und die zwei angedrückten Knoblauchzehen hinzugeben und mit Salz würzen.
3. Den abgetropften Joghurt in eine Schüssel geben. Das Ananasviertel in kleine Würfel schneiden, mit Öl in einer Pfanne kurz anbraten und zum Joghurt geben. Mit Chiliflocken oder Peperoncini und Limettenzesten würzen und mit Salz abschmecken. Zum Schluss fein geschnittene Minze unterrühren.
4. Nun die geschmorten Gurken aus dem Ofen holen, den Joghurt in die Sauce einrühren, mit Salz sowie dem Saft und den Zesten einer Limette abschmecken und anrichten.
5. Die geschmorte Gurke aufschneiden und auf den Tellern verteilen. Jetzt die Curry-Joghurt-Sauce großzügig darübergeben. Die gegrillten Kräuterseitlinge und Garnelen darauf anrichten. Den Ananas-Chili-Joghurt in Nockenform auf den Tellern verteilen und zum Schluss mit Minze und Olivenöl garnieren.

***Tipp: abgehangener Joghurt und Molke**

Abgetropfter Joghurt und Molke am besten bereits am Vortag vorbereiten. Dazu ein feinmaschiges Sieb mit einem Baumwoll-Passiertuch auslegen und das Sieb auf eine Schüssel setzen. Den Joghurt in das ausgelegte Sieb geben, abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Die Molke wird in der Schüssel aufgefangen – im Tuch bleibt ein fester Joghurt. 500g Joghurt ergeben 350g Molke und 150g festen Joghurt. So wird's richtig lecker.