

Asiatischer Crevetten-Cocktail

für 4 Personen

Dieses Rezept entdeckte ich vor Jahrzehnten in einem alten Kochbuch mit chinesischen Rezepten. Der Gebrauch von Curry ist bei den Chinesen zwar ziemlich selten. Trotzdem - der Cocktail schmeckt ausgezeichnet, und ich habe ihn schon oft zubereitet.

Currysauce:

½	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 TL	Maizena
1 TL	Currypulver
1 EL	Sonnenblumenöl
1-2 TL	Currypulver
...	Salz
...	Zucker
...	weisser Pfeffer
2 TL	Zitronensaft
2 TL	Currypulver
½ dl	Weisswein
4 EL	Ananassaft
nach Bedarf	Maizena oder Kartoffelstärke

Ausserdem:

100-150 g	Crevetten in Lake
2 Scheiben	Ananas
1	kleine Banane

Currysauce:

Die Zwiebel feinhacken, ebenso die Knoblauchzehe. 2 Teelöffel Maizena mit etwas Wasser verrühren und beiseite stellen.

Das Öl leicht erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch 5 Minuten lang dämpfen. Danach Salz, Zucker, weissen Pfeffer und 1 Teelöffel Currypulver beifügen und unter Rühren 1-2 Minuten weiterdämpfen.

Den Zitronensaft, den Wein, den Ananassaft und 1 dl Wasser beifügen und 10 Minuten lang köcheln lassen. Danach die Sauce mit dem angerührten Maizena vermischen, die Hitze erhöhen und unter Umrühren eindicken lassen. Bei Bedarf mit zusätzlich Maizena oder Kartoffelmehl (in Wasser angerührt) weiter eindicken lassen, bis sich eine ziemlich dicklich Pampe gebildet hat.

Die Crevetten und die Ananasscheiben abtropfen lassen. Die Ananasscheiben in kleine Stückchen schneiden.

Sobald die Currysauce abgekühlt hat, die Banane in kleine Würfelchen schneiden. Crevetten, Ananas und Bananen mit der Currysauce vermischen und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde erkalten lassen.