

## **Kokos-Kalbs-Curry** mit Crevetten

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

600 g	Kalbsfilet
2 TL	Korianderpulver
2EL	Ghee (Bratbutter)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel
1	grüne Paprikaschote
250 g	frische Champignons
100 ml	Reiswein
200 ml	Gemüse- oder Fleischbouillon
200 ml	Kokosmilch
	Maizena zum Binden
1 Prise	Muskatnuss
1 TL	Fünfgewürzpulver
	Zitronensaft
	Worcestersauce
150 g	Crevettenschwänze
	Sherry medium
	Kräuterzweige zum Garnieren

### Zubereitung:

Das küchenfertige Kalbsfilet unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, in mundgerechte Scheiben oder Würfel schneiden und das Fleisch mit Korianderpulver einreiben.

Das Ghee (Bratbutter) in einer Pfanne erhitzen, die Fleischstücke darin unter ständigem Rühren braten, salzen, pfeffern, herausnehmen und bereitstellen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, ins verbliebene Bratfett geben und glasig schwitzen. Die Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen, gut abtropfen lassen. In feine Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen.

Die Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden, zum Gemüse geben und ebenfalls kurz mitschwitzen.

Mit Reiswein ablöschen, die Bouillon und die Kokosmilch dazugeben und das Ganze bei mässiger Hitze 6-8 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce mit etwas angerührtem Maizena leicht binden, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Fünfgewürzpulver, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken. Das Fleisch mit den geschälten Crevettenschwänzen in die Sauce geben und erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Das Kokos-Kalbs-Curry mit Sherry medium aromatisieren, dekorativ anrichten, mit Kräuterzweigen garnieren und servieren.