

Spargel und Garnelen aus dem Wok

Zutaten für 2 Portionen:

250 g	Riesengarnelen (ohne Schwanz und Schale)
500 g	Spargel
1 Stück	frischer Ingwer
1 Zehe	Knoblauch
1 kleine	Pfefferschote, rot, frisch
1/2 Bund	Frühlingszwiebeln
2 EL	Öl
2-3 Stängel	Zitronengras
Chiliflocken, Salz, Fischsauce	
200 ml	Weißwein (oder Gemüsebrühe)
1 EL	Speisestärke
150 ml	Kokosmilch (ohne Zucker)
1 TL	rote oder grüne Currypaste

Die Garnelen reinigen, wenn diese noch nicht gereinigt sind (Darm entfernen).

Den Spargel schälen, die Spargelenden abschneiden. Stangen in 2-3 cm große Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben, Knoblauch fein hacken. Pfefferschote halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Zitronengras „klopfen“.

2 EL Öl im Wok heiß werden lassen. Garnelen darin 1 – 2 Minuten unter Wenden anbraten, mit Salz und Chili (Cayennepfeffer) würzen, herausnehmen und beiseite stellen.

Restliches Öl in den Wok geben. Den Spargel etwa 7 Minuten unter Wenden anbraten. Ingwer, Knoblauch, Pfefferschoten und Frühlingszwiebeln zugeben und kurz anbraten.

Etwas Weißwein (oder Gemüsebrühe) mit Speisestärke glatt rühren und unter das Gemüse rühren, Kokosmilch und das Zitronengras zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 5 – 6 Minuten kochen, dabei nach und nach den restlichen Wein (Gemüsebrühe) einrühren. Currypaste einrühren. Garnelen unterheben und mit etwas Chili (Cayennepfeffer), etwas Salz und einigen Spritzern Fischsauce würzen. Das Zitronengras entfernen.

Mit Basmatireis servieren.