

Scampi mit Mango und Kurkuma

Zutaten:

20 g Kräuterbutter, 500 g rohe Scampi

1 frische Mango, 1 Bund Koriander

200 ml Kokosmilch, 2 rote Zwiebeln

½ milde Pimentschote, Kurkumapulver, Salz (Meersalz)

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und klein hacken. Die Enden der Pimentschote abschneiden und Kerne entfernen, Schote klein hacken. Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und gehackte Zwiebeln, Pimentschote und Mango braten. Kokosmilch und Kurkuma hinzugeben. Häufig umrühren und einreduzieren lassen. Scampi schälen. Danach in die Kokosmilch geben und so lange kochen lassen, bis sie rosa werden.

Mit Salz abschmecken und etwas gehacktem Koriander heiß servieren.