

Jakobsmuscheln nach Thai - Art

Jakobsmuscheln nach Thai - Art - Kaffir-Zitrone ist eine südostasiatische Zitrusfrucht. Frische oder getrocknete Blätter sind in asiatischen Lebensmittelläden erhältlich.

Zutaten:

130 ml Gemüsebrühe
2 Schalotten
1 Stängel Zitronengras
3 frische oder gertr. Kaffir-Zitronenblätter
400 g Jakobsmuscheln
180 g Zuckererbsen
2 EL Erdnussöl
2 TL grüne Currypaste
150 ml Kokosmilch
ein paar Zweige Koriander



Zubereitung:

- Die Gemüsebrühe bei milder Hitze erwärmen.
- Die Schalotten häuten und fein hacken.
- Vom Zitronengras die harte Schicht entfernen und das Innere fein hacken und die Zitronenblätter grob hacken.
- Die Muscheln waschen und trocknen, sind es sehr große Muscheln kann man sie in Scheiben schneiden.
- Die Zuckererbsen waschen, putzen und halbieren.
- Das Öl in einer Pfanne, bei hoher Stufe erhitzen, Zitronengras, Muscheln, Schalotten, Zitronenblätter und die Zuckererbsen hinzugeben.
- Unter Rühren ca. 3 - 4 Minuten braten.
- Die Currypaste in die Brühe rühren und mit der Kokosmilch in die Pfanne gießen und aufkochen lassen.
- Dann die Hitze reduzieren und 3-5 Minuten leicht köcheln lassen.
- Koriander waschen, abtrocknen und fein hacken.
- Die Muscheln in ein Geschirr geben und mit dem Koriander bestreuen.