AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	international

FLUSSKREBSE AUF CURRY-NUDELN



KURZ VORGESTELLT

Ein Gericht wie es der französische Kochbuchautor Jean-François Mallet liebt: Ist es französisch, italienisch oder doch asiatisch? Ja, alles ein wenig, aber sicher schmackhaft.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 Zw	Koriander	2	Eigelb
400 g	Nudeln	1 EL	Curry
2.5 dl	Rahm	200 g	Flusskrebse
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Koriander waschen und trocken schleudern. Einige schöne Blättchen für die Deko beiseite legen. Rest in feine Streifen schneiden.
2. Nudeln al dente kochen.
3. Den Rahm, das Eigelb und den Curry gut verrühren. Nun ein Viertel der Flusskrebse beiseite legen, den Rest der Flusskrebse unter den Curryrahm ziehen.
4. Nudeln abtropfen lassen und mit dem Curryrahm in eine breite Pfanne geben und bei hoher Hitze 2 Min. aufkochen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer
5. Anrichten, mit den beiseite gelegten Korianderblättchen und Flusskrebsen dekorieren.

TIPP: Für einmal den prägenden Curry weglassen, dafür stärker salzen und pfeffern.

Rezept J.-F. Mallet. Simplissime: Le livre le + simple du monde. hachette 2015 - Foto: compactcook.com