

## Ananas-Curry mit Scampi

TM 31 (TM 21)

6 Portionen

### Zutaten

- 1 Ananas, in kleinen Stücken
- 40 g Butter
- 2 Schalotten (60 g)
- 1 Apfel (200 g), geviertelt
- 1 ½ EL Curry
- 2 EL Kokosraspel
- 200 g Ananassaft
- 200 g Sahne
- 40 g Hummerpaste
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ Bund Koriander, abgezupft
- 18 Scampi oder 200 g Garnelen

### Zubereitung

- Ananas und 20 g Butter in den Mixtopf geben, **2 1/2 Min./100°/Stufe 1** dünsten und umfüllen.
- Schalotten und Apfel in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5 (5 Sek./Stufe 4)** zerkleinern.
- 20 g Butter, Curry und Kokosraspel zugeben und **2 1/2 Min./100°/Stufe 1** dünsten.
- Ananassaft, Sahne und Hummerpaste zugeben und **5 Min./Varoma/Stufe 1** ohne Messbecher reduzieren. Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen.
- Gewürze, Koriander und Ananas zugeben, **1 Min./100°/Stufe 2** unterrühren und in eine Servierschüssel geben.
- Scampi in einer Pfanne in etwas Öl kurz braten und auf dem Curry anrichten.

### Bemerkung

Mit einer Reisbeilage ein Hauptgericht für 4 Portionen.

### Variante

Wer scharfes Essen liebt, kann mit den Gewürzen noch 1 - 2 Prisen Cayenne-Pfeffer zugeben.