






## Königskrabbe auf grünem Thai-Curry

 Leicht  50 min  4 Personen

### Zutaten

- 4 Königskrabbenbeine, aufgetaut  
Art.-Nr. 81489 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 1 rote Zwiebel
- 2 rote Chilis
- 6 Lauchzwiebeln
- 100 g Zuckerschoten
- 125 g Minimais
- 1 Stück Ingwer, daumengroß
- 2 Möhren
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL grüne Currypaste
- 400 ml Hühnerfond
- 400 ml Kokosmilch
- Salz
- 100 g Blattspinat
- 4 Zweige Thai Basilikum

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zwiebel in Spalten schneiden, Chilis längs halbieren, Lauchzwiebeln in Stücke schneiden, Zuckerschoten schräg halbieren, Mais in Stücke schneiden und Ingwer schälen und feinwürfeln. Möhren schälen und in dünne Scheiben hobeln. Alles in Sesamöl anschwitzen, Currypaste kurz mitschwitzen und mit Hühnerfond und Kokosmilch auffüllen. Alles aufkochen, salzen und für 10 Minuten bei kleiner Flamme garen.

#### Schritt 02

Königskrabbenbeine mit einem großen Messer im Gelenk durchschlagen. Mit einer Fischechere die Schalen längs aufschneiden, durchsichtige Schwerter entfernen und das Fleisch auslösen. Königskrabbenfleisch für 6-8 Minuten im Curry garziehen lassen. Thai Curry mit Königskrabbe in tiefen Schüsseln anrichten und mit Spinat und Basilikumblättern bestreuen.

#### Tipps & Tricks

Königskrabbenbeine am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Dabei sollte das Tauwasser abfließen können.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür