

# Rezept des Monats Februar 2017

## Riesencrevetten in Curry mit Apfel und Baumnüssen

### Zutaten für 4 Pers.

5 Stk geschälte Riesencrevetten pro Person  
1 gr. Apfel geschält und in Scheiben geschnitten  
1 Orange  
80g Baumnüsse gehackt  
1 Zwiebel fein gehackt  
1 kl. Bd. Schnittlauch geschnitten  
¼ dl Fischfond od. Gemüsebrühe  
¼ dl Weisswein  
4 dl Rahm  
Butter und Oel  
etwas Mehl  
1 Tl. gefüllt mit Currypulver  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

In einem Topf die Zwiebel, Apfel, Baumnüssen und Curry mit etwas Butter anziehen. Etwas mehlieren und mit Weisswein ablöschen und die Brühe (Fischfond) dazugeben. Etwas Rahm begeben und leicht 5 Min. köcheln lassen.

Die Riesencrevetten mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Oel in einer Bratpfanne kurz anbraten und der Sauce begeben.

3 Min köcheln lassen (sonst werden die Crevetten hart).

Mit einer abgeriebenen Orange parfümieren, restlichen Rahm beifügen sowie den Schnittlauch und kurz aufkochen.

Dazu passt ein Trockenreis und Salat.



Wir servieren ein trockenen Weisswein oder Rosewein dazu.



### Harter Frost

Ein Anruf.

Sie: „Hallo! Wie geht es euch dort? Ich habe jetzt im Fernseher gesehen, dass es ein sehr harter Frost bei euch ist!“

Er: „Nein, alles ist ok, es sind -15 °C.“

Sie: „Aber in den Nachrichten hat man gesagt, es sind -40 °C.“

Er: „Ja, aber das ist doch draußen!“