Scampi mit asiatischem Gemüse

Zutaten:

Für 2 Personen

- 12 Scampi
- 250-300g Asia Gemüse TK
- 1 Tasse Basmati-Wildreis
- Salz
- 3 EL neutrales Öl
- 1 TL sehr klein geschnittenen frischen Ingwer
- 1 TL asiatisches Wok Gewürz
- 1 EL Hoi Sin Sauce
- 1 EL helle Soja Sauce
- 200 ml Kokosmilch
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL karibisches Scampi-Fisch-Gewürz

Zubereitung:

Den Reis waschen und mit 2 Tassen Wasser und Salz zum Kochen bringen und bei niedriger Temperatur quellen lassen.

2 EL Öl in einer Pfanne, einem Wok oder Topf erhitzen, Ingwer kurz darin anrösten. Das gefrorene Gemüse hineingeben kurz darin schwenken und einige Minuten garen, dann mit Kokosmilch und dem Wok Gewürz weiter garen. Das Gemüse muss aber Biß behalten. Mit Hoi Sin Sauce und heller Soja Sauce abschmecken, ggf. nachwürzen. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Sauce andicken.

Scampi nach dem Auftauen mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen (sie sollten entdarmt sein) und mit dem karibische Scampi-Fisch-Gewürz rundherum würzen.
Einen Esslöffel Öl in eine separate kleine Pfanne geben und die Scampi durch das Öl ziehen und sehr heiß von jeder Seite etwa 1/2 Minute anbraten. Sofort aus der Pfanne nehmen, damit sie nicht nachgaren und trocken werden.
Nochmals alles abschmecken und ggf. nachwürzen.
Auf Tellern anrichten, fertig.

Guten Appetit! 😋