

Roter Fischcurry

(Zubereitungszeit 1/2 Stunde)



Zutaten für 2 Personen

- 400 g Viktoriabarsch (oder ähnlich)
- Zitronensaft
- 4 EL Erdnussoel
- 1 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 frische rote Chile
- 1 daumengrosses Stück Ingwer (ca.3 cm)
- 1 grossen EL rote Currypaste
- 1 Messerspitze Garnelenpaste
- 1 Dose Kokossahne 450 ml
- 1 TL Zucker
- 2 EL Fischsosse
- Thai Basilikum
- 1 Kaffirlimette-Schale
- 4 Zitronenblätter

Zubereitung:

Fisch waschen und in 3 - 4 cm grosse Stücke schneiden und anschließend mit Zitronensaft beträufeln. Kühl stellen.

Knoblauch, Zwiebel Ingwer und Chilie fein hacken.

Öl im Wok erhitzen, Knoblauch, Zwiebel Ingwer und Chilie anbraten 3 - 4 Minuten. Rote Currypaste und Garnelenpaste zugeben und nochmals 2 - 3 Minuten braten

Kokosmilch hinzufügen, einrühren, gewaschene Kaffirlimettenschale, Zitronenblätter, Fischsoße und Zucker zugeben. Bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.

Fisch zugeben und 3- 4 Minuten ziehen lassen.

Zum Schluß Basilikum unterrühren und sofort servieren.

Vorschlag: Dazu Reis servieren und grünen Jasmintee.

Gutes Gelingen wünschen www.vivien-und-erhard.de