

## Steinbeißer-Masala mit Roti

### Für 2 Personen

300 g Steinbeißer	100 g feine Kokosraspeln	100 g Vollkornmehl
150 ml dickflüssige Kokosmilch	25 ml Tamarindensaft	50 g Ingwer
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 TL Curryblätter, gerieben
1 EL Garam-Masala	Sesamöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Fisch waschen, trocken tupfen, leicht salzen und in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Für das Masala Malu den Ingwer schälen und fein raspeln. Die Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen, grob zerkleinern und mit der Zwiebel in etwas Sesamöl anschwitzen. Das Garam-Masala mit dem Ingwer einrühren und langsam anbraten lassen. Die gemahlene Curryblätter dazugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Fisch dazu geben und bei geringer Hitze leicht anbraten. Anschließend das Ganze mit der Kokosmilch und dem Tamarindensaft ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und das Fisch-Curry circa acht Minuten gar ziehen lassen. Für die Roti die Kokosraspeln mit dem Mehl, 200 Millilitern Wasser und einer Prise Salz verkneten, bis ein formbarer Teig entsteht. Den Teig in walnussgroße Kugeln formen, zu dicken Talern drücken und in etwas Sesamöl goldbraun ausbacken. Das Fischmasala mit den Roti auf Tellern anrichten.

Karl-Herrmann Heide am 22. Februar 2010