

Rotes Fisch-Curry

Für 2 Personen

2 Barramundifilets á 200g	250 g Reis	4 Stangen Zitronengras
1 Wurzel Galgant	4 Schalotten	5 Thai Chilis, lang und rot
4 Knoblauchzehen	10 Kaffir Limettenblätter	1 TL Koriandersamen
2 TL Palmzucker	1 TL Cuminpulver	1 TL Currypaste
1 EL Fischsoße	400 ml Kokosmilch	1 EL Sesamöl
1 EL Garnelenpaste	1 TL Pfefferkörner, schwarz	Salz

Die Zitronengrasstangen putzen, die unteren hellen Teile abschneiden und in feine Ringe schneiden. Drei Chilischoten längs halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien, anschließend fein hacken. Die Schalotten und die Knoblauchzehen abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Galgant waschen und fein hacken. Die Hälfte der Kaffir-Limetten-Blätter waschen, trocken tupfen und ebenfalls klein schneiden. Alle Zutaten in eine Moulinette geben und zerkleinern. Das Cuminpulver, die Koriandersamern und die Pfefferkörnern im Mörser zerstoßen. Die Garnelenpaste zum Schluss hinzufügen und anschließend die Paste mit Salz abschmecken. Einen Top mit Wasser erhitzen und den Reis darin garen. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und anschließend in Würfel schneiden. Das Sesamöl in der Pfanne erhitzen und die Currypaste hineingeben, anschließend den Fisch darin braten. Den Zucker, die Fischsoße und die Kokosmilch hinzufügen und den Fisch bei schwacher Hitze darin ziehen lassen. Das Fischfilet mit dem Reis auf Tellern anrichten. Mit den übrigen Chilis und Limettenblättern garnieren und servieren.

Michael Eastham am 07. Juni 2010