

Thailändisches Fisch-Curry mit Kaffir-Duftreis

Für zwei Personen

300 g Kabeljau-Filet	120 g Basmatireis	100 g Zuckerschoten
2 Möhren	100 g Wasserkastanien	1 Mango
2 Schalotten	20 g frischer Ingwer	1 rote Chili
1 Limette	1 Zitrone	0,5 Bund Koriander
150 ml Fischfond	250 ml Kokosmilch	6 Kaffirblätter
2 Stangen Zitronengras	50 ml Sesamöl	50 ml Sojasauce
3 EL Thailändischer Curry	Kurkuma, Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer, Zucker

Die Schalotten abziehen und mit der Chilischote fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Sesamöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Schalotte, Ingwer und Chili darin andünsten. Curry darüber streuen und kurz mit dünsten. Mit dem Fischfond ablöschen und die Kokosmilch dazugeben. Die Mango schälen und den Kern der Frucht in die Currysauce legen. Das Zitronengras abklopfen und mit zwei bis drei Kaffirblättern zu dem Curry geben. Die Sauce sieben bis zehn Minuten einkochen lassen. Den Reis in ein Sieb geben und kalt abspülen. Den Reis circa 15 bis 20 Minuten in gesalzenem Wasser mit einigen Kaffirblättern garen. Die Zuckerschoten schräg halbieren. Die Möhren schälen. Die Wasserkastanien und die Möhren schräg in Scheiben schneiden. Die Mango in Würfel schneiden. Die Möhrenscheiben bereits zu der Curry-Sauce in die Pfanne geben. Den Kabeljau waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren. Den Fisch mit Salz, Pfeffer und etwas frisch gepresstem Zitronensaft würzen. Zuckerschoten, Mangowürfel und Wasserkastanien ebenfalls zu der Curry-Sauce geben. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer, Sojasauce, Kurkuma, etwas frisch gepresstem Limettensaft, Zucker und nach Geschmack mit Curry abschmecken. Den Kabeljau auf die Sauce legen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa sechs Minuten gar ziehen lassen. Den Fisch nach drei Minuten wenden. Den Reis abgießen. Den Koriander grob hacken. Den Kaffir-Duftreis und das Fisch-Curry auf einem Teller anrichten. Mit dem Koriander garnieren.

Sandy Braun am 03. April 2013