

Kokos-Fisch-Curry-Suppe

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|---------------------|------------------|---------------------------|
| 300 g Kabeljaufilet | 3 cm Ingwer | 2 Zitronen |
| 200 ml Kokosmilch | 50 g Butter | 50 g Mehl |
| 1 TL Chilipulver | 2 TL Currypulver | 1 Zweig krause Petersilie |

Salz

Außerdem:

300 g Langkornreis Salz

Den Reis in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen und abschrecken.

Aus Butter und Mehl in einem Topf eine Schwitze vorbereiten. Eine der Zitronen waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Kokosmilch mit 100 Millilitern Wasser, Abrieb und Saft der Zitrone dazu geben und unter Rühren aufkochen.

Den Ingwer schälen und fein hacken. Den Ingwer zusammen mit Curry- und Chilipulver in die Suppe geben.

Den Fisch kalt abwaschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die zweite Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Saft über den Fisch träufeln und salzen. Anschließend den Fisch für etwa zehn Minuten mit zur Suppe geben und gar ziehen lassen. Die Suppe mit dem Reis in Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Angelika Kuschinsky am 19. Mai 2015