

# Rotbarsch mit Curry-Paste und Süßkartoffel-Auflauf

**Für zwei Personen**

**Für die Currypaste:**

|                    |                                 |                          |
|--------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 2 grüne Chilis     | 1 Knolle Ingwer à 1 cm          | 1 Knoblauchzehe          |
| 2 Frühlingszwiebel | 1 Limette, Saft                 | 1 Stiel Zitronengras     |
| 2 Zweige Basilikum | 4 Zweige Koriander              | 2 Kaffir-Limettenblätter |
| 2 EL Olivenöl      | $\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker |                          |

**Für den Rotbarsch:**

2 Rotbarschfilets à ca. 300 g    4 EL grüne Currypaste

**Für den Auflauf:**

|                 |                |                     |
|-----------------|----------------|---------------------|
| 2 Kochbananen   | 1 Süßkartoffel | 2 Schalotten        |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Mozzarella   | 125 g Crème-fraîche |
| 125 g Sahne     | 1 Muskatnuss   | 20 g Butter         |
| Salz            | Pfeffer        |                     |

**Für die Deko:**

1 Kochbanane                      300 ml neutrales Pflanzenöl

**Für die Currypaste:**

Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Das Zitronengras mit dem Messerrücken plattieren und fein schneiden. Limettenblätter, Basilikum und Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Sämtliche Zutaten mit dem Olivenöl und braunem Zucker in einem Standmixer kräftig zu einer cremigen Paste mixen.

**Für den Rotbarsch:**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Je 2 EL der Currypaste auf beiden Seiten des Fischfilets verteilen und im Bananenblatt verpacken. Im Ofen etwa 25 Minuten garen.

**Für den Auflauf:**

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kochbananen und Süßkartoffel schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser nacheinander 3 Minuten kochen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne leicht anschwitzen. Crème fraîche und Sahne zugeben und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas von der Mischung auf dem Boden der Backform verteilen, dann die Kartoffel und die Bananen abwechselnd in der Form auslegen.

Den Rest der Mischung darüber verteilen. Mozzarella verteilt darüber reiben.

Im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

**Für die Deko:**

Kochbanane ist 2  $\frac{1}{2}$  mm dicke Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne mit reichlich Öl ausfrittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Baumgartner am 09. April 2019