

Knurrhahn im Bananenblatt, Curry-Soße, Ananas-Sambal

Für zwei Personen

Für den Knurrhahn:

| | | |
|-------------------|------------------|-----------|
| 2 Knurrhahnfilets | 4 Bananenblätter | 1 Limette |
| 2 EL Butter | 1 EL Mehl | |

Für die Currysauce:

| | | |
|-----------------------|----------------------|--------------------------|
| 1 Apfel | 1 Banane | 1 Miniananas |
| 4 Schalotten | 4 EL Kokosflocken | 5 Stangen Zitronengras |
| 300 ml Geflügelfond | 100 ml franz. Wermut | 50 ml weißen Portwein |
| 80 ml Weißwein | 250 ml Sahne | 1 Bund glatte Petersilie |
| 2 EL grüne Currypaste | Butter | 3 TL Currypulver Madras |
| Chiliflocken | Salz | Pfeffer |

Für die Ananas-Chili-Sambal:

| | | |
|------------------------|--------------------------|----------------|
| 1 Miniananas | $\frac{1}{2}$ Salatgurke | 2 Schalotten |
| 1 Habanero Chilischote | Fischsauce | brauner Zucker |

2 Limetten (Saft)

Für die Garnitur:

| | | |
|------------------|------------------------------|------------|
| 1 Passionsfrucht | $\frac{1}{4}$ Bund Koriander | 2 Limetten |
| 1 TL Mohnsamen | 1 Kst. Kresse | |

Für den Knurrhahn:

Den Backofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen und Bananenblätter für eine Minute in den Ofen geben, damit sie weich werden.

Für die Currysauce:

Schalotten abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Wermut, Portwein, Weißwein, Sahne und Geflügelfond ablöschen. Zitronengras, Kokosflocken, Currypaste und Curry hinzufügen und einkochen lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Apfel, Banane und Ananas schälen, würfeln, mit der Petersilie im Mixer fein pürieren und in die Currysauce geben.

Alles durchsieben und weiter einkochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Eventuell mit etwas Mehlbutter andicken.

Fisch in Bananenblatt einwickeln, mit etwas Currysauce begießen und 7- 8 Minuten im Ofen backen, dann herausnehmen und Bananenblatt aufklappen.

Für die Ananas-Chili-Sambal:

Ananas und die halbe Salatgurke schälen und würfeln. Schalotten abziehen und feinwürfeln. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Habanero ebenfalls kleinwürfeln und zusammen mit der Schalotte, Ananas und Gurke vermengen. Etwas Fischsauce, Zucker und Limettensaft hinzufügen.

Für die Garnitur:

Currysauce über den Fisch geben und diesen mit dem Sambal anrichten. Limetten halbieren und in einer Pfanne rösten.

Korianderblätter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Auf das Sambal geben und es mit Kresse, der Passionsfrucht, einer halben gerösteten Limette und Mohnsamen dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hagelüken am 05. März 2019