

Fisch-Spieße vom Seelachs mit Limetten-Sojasauce, Ananas

Für zwei Personen

Für die Spieße:

125 g Seelachsfilet	2 kl. rote Schalotten	2 kl. rote Chilischoten
2 Knoblauchzehen	1 cm Ingwer	1 cm Kurkuma-Wurzel
9 Zitronengrasstangen	2 Kaffir-Limettenblätter	40 ml Kokosmilch
25 g getrock. Kokosraspel	1 TL Erdnussöl	$\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Limetten-Sojasauce:

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 kleine rote Zwiebel	1 kleine rote Chilischote
2 EL Ketjap Manis	1 Limette	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Öl
Salz		

Für die gegrillte Ananas:

1 Ananas	1 kl. rote Chilischote	1,5 EL Butter
1 EL Honig	$\frac{1}{4}$ TL Zimt	

Für die Garnitur: 1 Bananenblatt 1 Limette

Für die Spieße:

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Schalotten, Knoblauch, Kurkuma und Ingwer schälen und fein hacken. Kaffir-Limettenblätter und das Innere einer halben Zitronengrasstange ebenfalls klein hacken. Kurkuma, Ingwer, Schalotten, Knoblauch, Chili, Kaffir-Limettenblätter und Zitronengras mit Kokosmilch in einem Blitzhacker zu einer feinen Paste verarbeiten. In einer Pfanne die Paste einige Minuten bei geringer Hitze aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Seelachsfilet waschen, trocken tupfen und mit einem Blickhacker klein hacken. Würzpaste und Kokosraspeln hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Zitronengras auf ca. 15 cm kürzen und jeweils längs halbieren, so dass man 8 Spieße hat. Die Fischmasse in gleich große Kugeln teilen und jeweils eine Kugel um einen Zitronengrasstängel wickeln. Spieße in einer Grillpfanne in Öl goldbraun grillen.

Für die Limetten-Sojasauce:

Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Chili, Zwiebeln und Knoblauch mit Ketjap Manis, Öl und Limettensaft vermengen und mit Salz abschmecken.

Für die gegrillte Ananas:

Ananas schälen, den Strunk entfernen und vier Scheiben abschneiden.

Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen. Honig, Zimt und Chili einrühren. Ananas-Scheiben mit der Honig-Chili-Mischung vermengen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten jeweils ca. 2 Min. grillen.

Für die Garnitur:

Bananenblatt auf die Größe der Teller zuschneiden und jeweils auf einen Teller ein Blatt legen. Limette vierteln.

Jeweils vier Spieße mit zwei Scheiben Ananas auf einem Bananenblatt anrichten und mit Limettenvierteln garnieren. Dazu separat die Sauce reichen und servieren.

Christina Weinreich am 17. September 2019