

## Fisch aus dem Bananen-Blatt

Zutaten pro Portion	1 großes Bananenblatt	1 Stängel Zitronengras
1 Stück Ingwer	1 kleine rote Chilischote	1 Msp. Zitronen-Abrieb
Zitrone	Limette	2 Fischfilets à etwa 100 g
2 Riesengarnelen	2 Grünschalenumuscheln	Salz
1 - 2 EL Kokosmilch	Rouladenband	

Bananenblatt waschen, trockentupfen, ausbreiten. Zitronengras abspülen, harte Außenschicht entfernen, Inneres zerstoßen. Ingwer schälen, fein schneiden. Chilischote, Kaffirblätter, Zitrone und Limette waschen.

Fischfilets, Riesengarnelen und Muscheln kalt abwaschen, trockentupfen. Garnelen schälen – dazu den Panzer am Rücken mit einem scharfen Messer längs einritzen, Fleisch herausbrechen. Fisch, Garnelen und Muscheln in der BananenblattMitte arrangieren.

Würzende Zutaten darauf verteilen – Zitronengras, Ingwer, Chilischote, je eine Scheibe Limette und Zitrone. Alles leicht salzen, Kokosmilch draufträufeln.

Das Bananenblatt wie Geschenkpapier um die Zutaten falten. Lose Seiten mit Rouladenband verschnüren.

Auf den Grill legen und über der Glut etwa 15 bis 20 Minuten garen oder im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 bis 25 Minuten schmoren. Mit Reis oder Weißbrot servieren.

test Juni 2014