

Pikantes Fisch-Curry

Zutaten für 4 Personen

800 g Rotbarsch
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 geriebene Ingwerknolle
1 Zitronengrasstängel
1/2 Bund gehackter Basilikum
1/2 Bund feingehackte Petersilie
2 Chillischoten rote, entkernt
1 TL Sambal-Olek
1/2 TL Kurkuma
1 TL gemahlener Koriander
6 EL Sesamöl
400 cl Kokosmilch
1/2 Zitrone
1 TL Zucker

Fischfilets waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden, mit dem Saft der Zitrone beträufeln und salzen.

Vom Zitronengras den unteren dicken Teil in kleine Ringe schneiden.

Zwei Drittel vom Sesamöl in einer hohen Pfanne oder einem Wok erhitzen und die Fischwürfel darin portionsweise zwei bis vier Minuten braten. Die Fischwürfel herausnehmen und beiseite stellen.

Das restliche Öl in die Pfanne geben und nacheinander Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Ingwer, Sambal-Olek, Kurkuma und Koriander hinzufügen und unter ständigem Rühren drei bis vier Minuten dünsten, mit Kokosmilch ablöschen. Zwei bis drei Minuten einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und evtl. Zucker abschmecken. Die Fischwürfel wieder hinzugeben und noch einmal drei Minuten warm ziehen lassen.

Auf Tellern anrichten und mit den gehackten Kräutern und Chili bestreut servieren. Dazu passt Basmati-Reis.

Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger Rosé, ein Oeil de Perdrix aus Neuenbur oder ein Dôle blanche aus dem Wallis. Ein sehr milder Rotwein aus Zentralitalien.

Aus unserem Sortiment:

Oeil de Perdrix, Château Vaumarcus
Dôle blanche, Cave St. Pierre, Valais
Franconia, Cabert, Friaul
Norico rosso, Trentino