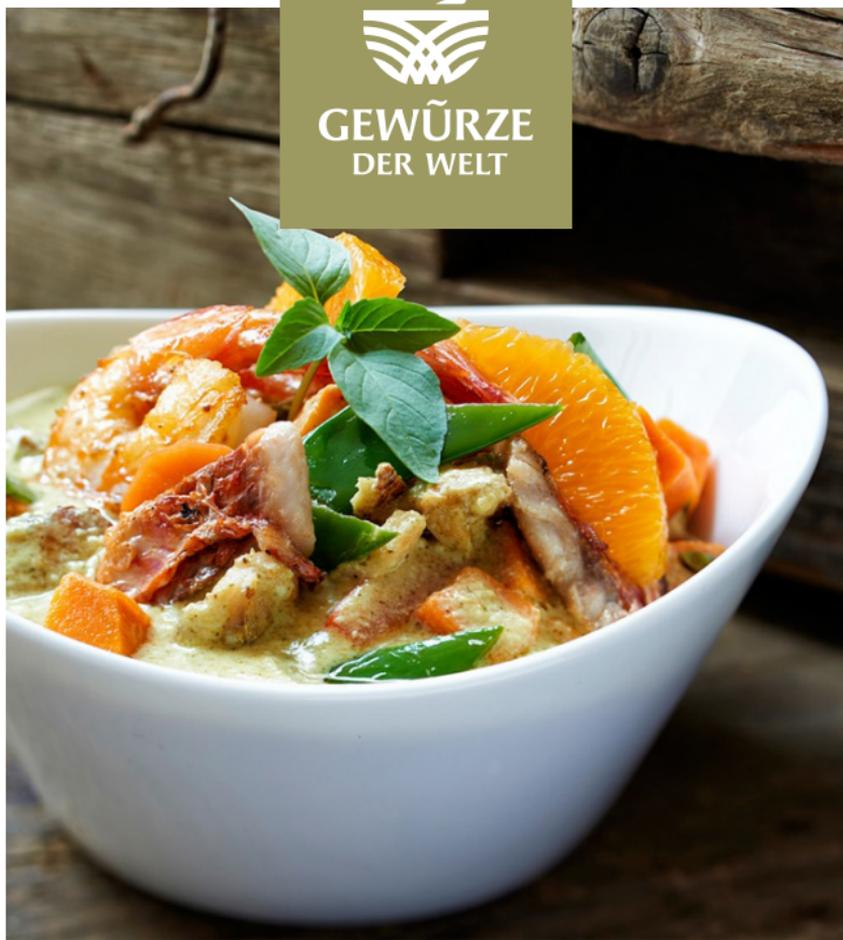




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 26

Orangen- Fischcurry

Zutaten

Öl	400 g Süßkartoffeln geschält, gewürfelt und blanchiert
1 walnussgroßes Stück Ingwer	1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
3 Knoblauchzehen	100 g Zuckerschoten
2 Dosen Kokosmilch à 400 ml	1 Karotte, in Scheiben geschnitten
 2 EL Orangencurry	Thai-Basilikum
 5 g Kaffir-Limettenblätter	Koriandergrün
 ½ TL Chili Piquin	Filets und Saft einer Orange
1 Prise Zucker	
1 EL Fischsauce	
1 Saft einer Limette	
400 g Fischfilet und Garnelen	
2 Frühlingszwiebeln	

Rezept

Ingwer und Knoblauch schälen, fein hacken und kurz in Öl anschwitzen. Kokosmilch, Orangensaft, Orangencurry und Kaffir-Limettenblätter zugeben. Kurz aufkochen lassen. 5 Minuten ziehen lassen. Mit Zucker, Chili, Fischsauce und Limettensaft abschmecken. Frühlingszwiebeln putzen, Zuckerschoten waschen und jeweils schräg in 2 cm breite Streifen schneiden. Garnelen putzen. Garnelen, Gemüse, Fischfilets und gekochte Süßkartoffeln sehr kurz anbraten, mit der Currysauce aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Koriandergrün und Thai-Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Curry mit Orangenfilets garnieren und zum Schluss die Kräuter dazugeben.

Guten Appetit!