



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 26

Orangen-Fischcurry



15 Minuten



15 Minuten



30 Minuten

Zutaten

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

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!