

Red-Snapper im Bananen-Blatt mit Thai-Curry-Soße

Für 2 Personen

400 g Red-Snapper	200 g Jasminreis	1 großes Bananenblatt
2 Strauchtomaten	2 EL Butter	100 ml Gemüsefond
100 ml Fischfond	3 EL Tomatenmark	75 ml feste, unges. Kokoscreme
3 TL Currypaste	2 TL Fischsoße	1 TL brauner Zucker
1 Msp. rote Chili-Paste in Öl	1 Bund Koriander	1 Zweig Limettenblätter
1 Zweig Thai Basilikum	Zitronengraspulver	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Jasminreis mit der doppelten Menge an Salzwasser in einem Topf etwa 20 Minuten bissfest garen. Die Limetten- und Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden und beiseite stellen. Die Kokoscreme je nach Schärfe mit etwa zwei Teelöffeln Currypaste, der Fischsoße und dem braunen Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Bananenblatt der Länge nach halbieren, den Mittelstrang herausschneiden und in zwei gleich große Stücke teilen. Anschließend die Bananenblätter in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig erwärmen, bis die Oberfläche wachsartig aussieht und mit der roten Chili-Paste bestreichen. Den Fisch waschen, trockentupfen, die Haut abziehen, in zwei Portionen schneiden und mit der Kokosmarinade bestreichen. Je ein Fischstück auf ein Bananenblatt setzen und die Basilikum und Limettenblätter darauf verteilen. Abschließend das Ganze wie ein Packet einschlagen, mit dem Garn zusammenschnüren und im Backofen etwa 20 Minuten backen. Wasser zum Kochen bringen. Für die Thai-Currysoße die Tomaten kreuzweise einschneiden, entstrunken und mit kochendem Wasser übergießen. Anschließend häuten und in kleinste Würfel schneiden. Die Korianderblätter abzupfen und kleinhacken. Butter in einem Topf erhitzen und die Tomaten darin mit zwei Teelöffeln Currypaste und dem Tomatenmark anrösten. Anschließend den Gemüse- und Fischfond hinzufügen und mit etwas Koriander, dem Zitronengraspulver, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Fisch mit dem Jasminreis und der Thai-Currysoße auf Tellern anrichten und mit etwas Koriander garnieren.

Marco Nolde am 01. Dezember 2010