

# Fisch-Eintopf mit Jasminreis und Chili-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für die Moqueca:**

Kabeljaufilet à 300 g	6 Gambas (mit Schale)	2 Tomaten
2 gelbe Paprika	1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Limette	1 Bund Koriander	400 ml Kokosmilch
1 EL Annatto	Zucker	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Jasminreis:**

100 g Jasminreis	Salz
------------------	------

**Für die Chili-Mayonnaise:**

1 Eigelb	250 g Naturjoghurt 3,6%	125 ml Rapsöl
1 TL scharfen Senf	1 rote Schote Chili	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)

**Für die Moqueca:**

Knoblauch abziehen und klein hacken. Koriander abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Limette halbieren und den Saft auspressen. Saft zusammen mit Knoblauch und etwas Koriander vermengen. Fisch und Garnelen darin marinieren. Zwiebel abziehen und zusammen mit Tomaten und Paprika in Streifen schneiden. In Olivenöl in einer Pfanne andünsten mit Kokosmilch aufgießen. Annatto dazugeben. Nach ca. 10 Minuten Fisch und Gambas hinzufügen und im Sud garen.

Moqueca mit restlichem Koriander garnieren.

**Für den Jasminreis:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Jasminreis darin kochen. Eigelb mit Senf, Zitronensaft und Salz verrühren, langsam das Öl mit den Handmixer unterrühren. Chili kleinhacken. Naturjoghurt hinzugeben und zum Schluss mit frischem Chili abschmecken.

Moqueca mit Jasminreis und Chili-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Doris Graf am 27. März 2017