

Fisch-Curry indisch

200 g Fischfilet	2 mittelgroße Kartoffeln	Gemüse nach Belieben
1-2 Schalotten, gehackt	1-2 Knoblauchzehen, gehackt	2-3 Stengel Koriander
50 g gelbe Curry-Paste	600 ml Kokosmilch	1 EL Fischsoße
1 EL Öl	Basmatireis	

Das Gemüse waschen/putzen oder schälen, auch die Kartoffeln.

Kartoffeln würfeln, Gemüse nach Belieben schneiden; nicht zu grob und nicht zu fein. Den Fisch kurz mit Wasser abspülen, dann in Würfel schneiden. Den frischen Koriander waschen und inkl. der Stiele ganz fein schneiden.

Öl in den heißen Topf geben; die Curry-Paste und 4-5 EL Kokoscreme einrühren (die Kokoscreme findet man oben auf der ungeschüttelten Kokosmilch). Gehackte Schalotte und Knoblauch in der Paste anbraten.

Sobald alles kleine Blasen wirft, die Kartoffeln und 100 ml Kokosmilch zugeben, 3-4 Min. köcheln.

Das übrige Gemüse dazu und alles unter Rühren weitere 2-3 Min. köcheln.

Dann die restliche Kokosmilch zugeben. Deckel drauf und auf kleiner Flamme etwa 15 Min. köcheln.

Zum Ende die Fisch-Würfel sowie den fein geschnittenen Koriander in den Topf geben. Weitere 8-10 Min. köcheln bis der Fisch gar ist.

Mit Fischsoße und Salz/Pfeffer abschmecken.

Das Fisch-Curry mit Basmatireis und frischem Koriander servieren.

NN am 02. Dezember 2017