

Kabeljau mit einem grünen Thai-Curry *It's very hot!*

La Mise en Place:

1 kleine Aubergine, 1 Bund (Thai-)Basilikum, 1 Kaffirlimettenblatt, 300 g Kabeljau, Blumenpfeffer, 2,5 dl Kokosmilch, 1 EL grüne Currypaste, 1 EL Limesaft, 1 EL Sojasosse

Die Vorbereitung:

Die Aubergine in Würfel schneiden und das Basilikum hacken. Das Kaffirlimettenblatt mit dem Messerrücken quetschen. Den Fisch in grosse Würfel schneiden und mit Blumenpfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Die Kokosmilch erwärmen und die Currypaste einrühren. Aubergine, Basilikum und Kaffirlimettenblatt begeben, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt während zehn Minuten köcheln.

Den Fisch mit Limesaft und Sojasosse zur Currymischung geben und zugedeckt bei kleiner Hitze weitere fünf Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Das Kaffirlimettenblatt entfernen und servieren.

Gegen Food Waste:

Bei einer grosse Aubergine restliche Würfel einfrieren. Diese bei Verwendung aber nicht auftauen, sondern direkt gefroren in der Pfanne geben.

Das passt dazu:

Basmati

