Pangasius mit einem roten Bananen-Curry

La Mise en Place:

1 Bund Koriander, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Peperoncini, 2 kleine Bananen, 300 g Pangasius, Pfeffermühle, Olivenöl, 1 TL rote Currypaste, ½ dl Bouillon, 2,5 dl Kokosmilch, einige Limeschnitze und 2 TL Limesaft, Butter

Die Vorbereitung:

Koriander hacken. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncini zusammenfein hacken. Bananen in dicke Scheiben schneiden. Fisch mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf wenig Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Peperoncini glasig dünsten. Currypaste dazugeben und mitrösten. Mit Bouillon und Kokosmilch löschen und 15 Minuten leicht köcheln.
Die Bananenscheiben beigeben. Aufkochen und Koriander untermischen. Mit Limesaft abschmecken.
In der Bratpfanne Butter schmelzen und darin den Fisch schön braten.

Die Vollendung:

Alles zusammen servieren und mit einigen Limeschnitzen belegen.