

Meeresfrüchte-Curry

Viele Köstlichkeiten auf einem Teller!

La Mise en Place:

1 Stängel Zitronengras, 1 Stück Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 1 Peperoncino, 250 g Dorschfilet (oder ein anderer festkochender Fisch), 500 g Miesmuscheln, ½ Bund Koriander, Olivenöl, 1 EL Garam Masala, 2,5 dl Kokosmilch, 1 EL Limesaft, 1 EL Sojasosse, 4 Scampi

Die Vorbereitung:

Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Peperoncino zusammen fein hacken. Den Fisch in grobe Würfel schneiden. Die Muscheln putzen und den Koriander schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Olivenöl erhitzen. Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Peperoncino darin anrösten. Garam Masala beifügen und mitrösten. Die Kokosmilch mit Limesaft und Sojasosse beifügen und fünf Minuten köcheln.

Fisch, Scampi und Muscheln beifügen und aufkochen. Solange zugedeckt ziehen lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

Die Vollendung:

Anrichten und mit Koriander bestreuen.

Das passt dazu:

Basmati

