

Scampi-Jakobsmuschel-Kabeljau-Pfanne

Wenn Fisch auf Meeresfrucht trifft, tut sich der Himmel auf!

La Mise en Place:

2 Frühlingszwiebeln, 150 g Kabeljaurückenfilet, 4 Jakobsmuscheln, 1 EL Kokosraspel, Olivenöl, 2 EL rote Currypaste, 2 dl Bouillon, 2 dl Kokosmilch, 75 g grüne Bohnen, 8 Scampi

Die Vorbereitung:

Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln und die Zwiebeln selbst in feine Ringlein schneiden. Kabeljaurückenfilet in rund 2 cm grosse Stücke schneiden. Jakobsmuscheln halbieren.

Die Zubereitung am Herd:

Kokosraspel in einer trockenen Pfanne rösten und beiseite stellen.

In der Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen und Currypaste darin dünsten, bis es gut riecht. Bouillon und Kokosmilch zugeben und aufkochen. Bohnen dazu setzen und zehn Minuten köcheln.

Fisch, Jakobsmuscheln und Scampi in die Sosse setzen und zugedeckt bei kleiner Hitze noch einmal zehn Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Auf Reis anrichten und mit den Kokosraspeln bestreuen.

Der Himmel war selten so nah!

