



Grüne Fisch - Curry - Sauce mit Thai Basilikum

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });
```

Für die Liebhaber von Currygerichten, fruchtig - scharf, pikant

Zutaten

- Für ca. 300 g weißes Fischfilet wie:
- Rotbarsch, Kabeljau oder Heilbutt, in 2,5 cm großen Würfeln und
- 6 Stück Tiger Prawns, waagrecht halbiert
- 3 El grüner Currypaste
- (Bekommt man in Supermärkten oder in Asiatischen Geschäften)
- 100 ml Fischfond aus dem Supermarkt
- 500 ml Cocos Milch, ungesüßt
- 1 El Crème fraiche
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 2 Scheiben frische Ananas in Würfeln
- 5 Limonen Blätter
- 1 kleines Bund Thai Basilikum, (2 Esslöffel) gezupft und gehackt
- 1 Tl geriebener, frischer Ingwer
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (Wenn man mag, auch entbehrlich)
- 1 El Mehl
- 1 El Öl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten mit dem Knoblauch (oder auch nicht) glasig anschwitzen, die Ananas Würfel und 1 El Mehl dazu geben, alles mit der Currypaste verrühren.

Schritt2

Mit dem Fischfond und der Cocos Milch aufgießen, glatt rühren und die Limonen Blätter sowie den

Ingwer dazu geben, 5 - 8 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Die Fischwürfel und Garnelen in die Soße geben, weitere ca. 5 min. leise gar ziehen lassen.

Schritt4

Nachschmecken und mit 1 El Creme fraiche, dem Ingwer und dem Thai Basilikum vollenden.

Rezeptart: Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruene-fisch-curry-sauce-mit-thai-basilikum/>