

# Schnelles Fischcurry mit asiatischer Note

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Für die Single - Feierabendküche unter 30 Minuten

## Zutaten

- 250 g - 300 g Rotbarsch - Seelachs - oder Lachsfiletfilet, küchenfertig, gewaschen, trocken getupft
- 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in 2 cm großen Stücken
- 1 kleine Knolle Broccoli in Röschen
- 1 Tl Koriander, gehackt
- 4 Cashew Kerne, geröstet, grob gehackt
- 3 El Öl Sesam - oder Olivenöl
- 3 Tl rote Curry Paste
- 200 ml Kokosmilch
- Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone
- Salz, ev. etwas Pfeffer aus der Mühle
- 4 El und gesalzen
- Etwas glatte Petersilie in Blättchen gezupft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst den Fisch in 3 cm große Stücke schneiden und mit Zitronensaft und Abrieb marinieren.

### Schritt2

Die Zwiebeln in Öl glasig anschwitzen und die Currypaste kurz mit angehen lassen. Das Gemüse und den Koriander unter mischen und mit der Kokosmilch aufgießen. Bei kleiner Hitze ca. 5 min. abgedeckt garen.

### Schritt3

Darüber die Fischstücke verteilen und weitere 6 - 8 min. dünsten.

#### **Schritt4**

Nachschmecken, anrichten, mit den Cashew Kernen bestreuen und mit körnigem Basmati Reis zu Tisch geben.

#### **Schritt5**

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** asiatische note, unkompliziert, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-fischcurry-mit-asiatischer-note/>