

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/>