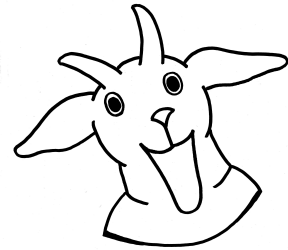




Lissie's Rezepte



www.puppenspass.de

Lissie's Fisch-Curry Rezept

Hallo Leute, ich war lange auf der Suche nach einem Curry, das etwas aus dem Rahmen fällt. Hier ist ein Curry-Rezept, das mit Bananen zubereitet wird. Außerdem kannst Du hiermit Deine Gäste überraschen, da es – wie ein Geschenk – in einem Pergamentsäckchen serviert werden kann.

Beginne damit, den Reis al dente zu kochen. Während der Reis kocht, kannst Du die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer hacken und in Öl goldbraun anbraten. Erst am Ende das Currypulver hinzugeben und leicht mit anbraten. Dann den Herd abstellen, den Schmand und den Fischfond in den Topf geben. Würze die Currypaste mit einer Prise Salz und Pfeffer, füge dann die gehackte Petersilie, Koriander und Peperoni (alternativ Chiliflocken) zu und rühre um – fertig!

Rolle pro Person ein Stück Pergament-Papier aus und lege die Zutaten in folgender Reihenfolge aufeinander: Fischfilet komplett bedeckt mit der Currypaste aus dem Topf, darauf drei bis vier Scheiben Bananen und wer möchte noch etwas gehackte Petersilie und Koriander. Verbinde dann alle vier Ecken des Papiers zu einem schönen Pergamentsäckchen und verschließe dieses anschließend mit einem Spieß oder etwas Küchengarn. Gare das Ganze bei 170 Umluft für etwa 15 Minuten in der mittleren Schiene des Ofens. Serviere dann das Überraschungspäckchen nur noch mit dem Reis.

Guten Appetit.

Zubereitung: 35 Minuten

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 scharfe Peperoni oder alternativ Chiliflocken
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 30 Gramm Ingwer oder mehr, je nach Geschmack
- 1 Esslöffel Öl
- 2 Teelöffel Currypulver
- 1 Becher Schmand
- Frischer Koriander
- Frische Petersilie
- 250 Gramm Kabeljau oder Viktoriabarsch
- 200 Gramm Reis
- 200 Milliliter Fischfond
- 1 Banane
- Prise Salz und Pfeffer
- Spieße oder Küchengarn
- Pergamentpapier