



**GEWÜRZ
WERKSTATT**
arte in cucina

Orientalisches Rotbarschcurry

für 4 Personen:

600 g Rotbarschfilet
2 EL Zitronensaft
300 g Tomaten, frisch
2 Zehen Knoblauch
1 Stück Ingwer, frisch, ca. 3 cm
2 EL Olivenöl
2 TL Kurkuma
2 TL Kreuzkümmel, gemahlener
1 ½ TL Curry Oriental
400 ml Kokosmilch
2 Lauchzwiebel(n); Salz

Den Fisch 4 cm große Stücke schneiden. Fischstücke mit Zitronensaft beträufeln und 30 Minuten durchziehen lassen. Tomaten überbrühen, abziehen und quer halbieren. Tomatenfleisch grob zerkleinern, den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Ingwer dünn schälen und fein zerkleinern. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Ingwer darin bei kleiner Hitze, glasig andünsten. Curry zufügen und unter Rühren mitrösten. Tomaten und Kokosmilch dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Fischstücke in die Kokosmilchmischung geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 7 Minuten gar ziehen lassen. Lauchzwiebeln waschen, trocknen und mit allen saftigen, grünen Blättern in feine Ringe schneiden. Das Fischcurry damit bestreuen und sofort servieren.