

Rezept

# Grünes Thai-Fischcurry

Ein Rezept von Grünes Thai-Fischcurry, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> rohe geschälte Riesengarnelenschwänze	<b>400 g</b> festes Fischfilet (z. B. Rotbarsch)
<b>2 EL</b> neutrales Öl (z. B. Erdnussöl)	2-3 EL grüne Thai-Currypaste
<b>400 ml</b> Kokosmilch	<b>1 EL</b> Fischsauce
1-2 EL frisch gepresster Limettensaft	1-2 TL Zucker
Salz	<b>1 Bund</b> Koriandergrün

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Garnelenschwänze waschen und trocken tupfen, den Rücken mit einem scharfen Messer leicht einschneiden und den Darm entfernen.

---

2. Den Fisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

---

3. Das Öl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen, die Currypaste darin unter Rühren 2 Min. braten. Mit Kokosmilch ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze in 10 Min. cremig einkochen lassen.

---

4. Mit Fischsauce, Limettensaft, Zucker und Salz abschmecken. Die Fischwürfel dazugeben und 1-2 Min. ziehen lassen. Dann die Garnelen hinzufügen und 3-4 Min. ziehen lassen. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken und über das Curry streuen. Sofort servieren.