

Rezept

Ingwer-Chili-Fisch mit Kokosmilch

Ein Rezept von Ingwer-Chili-Fisch mit Kokosmilch, am 22.01.2025

Zutaten

600 g Fischfilets (z. B. Rotbarsch oder Seelachs oder Lachsforelle)	1 Bio-Limette
1 Stück frischer Ingwer (etwa 3 cm)	2 rote Chilischoten
100 g Butterkäse oder junger Gouda	1 dünne Stange Lauch
Salz	250 g Kokosmilch
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Fischfilets kalt abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Limette waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben und eine Hälfte auspressen. Chilischoten waschen, mit den Kernen fein hacken. Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden. Lauch putzen, längs aufschneiden, waschen und quer in feine Streifen schneiden.
2. Den Käse in kleine Würfel schneiden, mit der Kokosmilch und 1 EL Limettensaft verrühren. Lauch mit Chili, Limettenschale und Ingwer untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Raclettegerät anheizen. Fischstückchen in den Raclettepfännchen verteilen und salzen, mit Kokos-Lauch-Mischung bedecken und etwa 10 Min. garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.