Rezept

Rotes Thai-Fischcurry

Ein Rezept von Rotes Thai-Fischcurry, am 22.05.2025

Zutaten

700 g	festes Fischfilet (z. B. Rotbarsch)
1	½ EL neutrales Öl (z. B. Erdnussöl)
400 ml	Kokosmilch
1	½ TL Zucker
1	kleines Bund Koriandergrün
2 EL	frisch gepresster Limettensaft
2 EL	rote Thai-Currypaste
2 TL	Fischsauce
	Salz
1	kleines Bund Thai-Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Fisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in ca. 4 cm große Würfel schneiden, dann mit 1 EL Limettensaft beträufeln.

2. Das Öl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen, die Currypaste dazugeben und unter Rühren 3 Min. braten, mit Kokosmilch ablöschen und 10 Min. einkochen lassen.

3. Mit dem restlichen Limettensaft, Fischsauce, Zucker und Salz abschmecken. Die Fischwürfel dazugeben und bei kleiner Hitze in 5-6 Min. gar ziehen lassen.

4. Das Koriandergrün und das Thai-Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Das fertige Curry mit den Koriander- und Basilikumblättern bestreuen.