

## Rezept

# Thailändisches Fischcurry mit grünen Bohnen

Ein Rezept von Thailändisches Fischcurry mit grünen Bohnen, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Parboiled Reis oder thailändischer Duftreis	<b>200 g</b> feine grüne Bohnen (Prinzessbohnen)
Salz	<b>300 g</b> festes Fischfilet
<b>200 ml</b> Kokosmilch (ungesüßt, 9 % Fett)	<b>2 TL</b> gelbe Currypaste (Fertigprodukt)
<b>125 ml</b> Fischfond oder Gemüsebrühe	<b>1 EL</b> asiatische Fischsauce (Fertigprodukt)
<b>1/2 TL</b> Palm- oder brauner Zucker	<b>4 Zweige</b> frischer Koriander oder Thai-Basilikum
<b>1 EL</b> Limetten- oder Zitronensaft	Cayennepfeffer (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsangabe garen. Währenddessen die Bohnen waschen, putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. In sprudelnd kochendem Salzwasser 4 Min. blanchieren. Bohnen kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Während die Bohnen garen, das Fischfilet kalt waschen, trocken tupfen und in 2-3 cm breite Streifen schneiden.
3. Von der Kokosmilch 1 EL vom dicken Rahm abnehmen. Vom Rest eine halbe Tasse in einem Wok oder in einer beschichteten Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Die Currypaste zufügen und unter ständigem Rühren 2 Min. sanft kochen lassen. Übrige Kokosmilch, Fond oder Brühe, Bohnen, Fischsauce und Zucker untermischen und weitere 2 Min. köcheln lassen.
4. Die Fischstreifen in die Sauce legen und darin zugedeckt in 3-4 Min. gar ziehen lassen. Inzwischen Koriander oder Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Fischcurry mit Salz und etwas Limetten- oder Zitronensaft abschmecken. Wer es schärfer mag, gibt etwas Cayennepfeffer dazu. Die Kräuterblättchen unterheben.
5. Das Fischcurry anrichten, den Kokosrahm glatt rühren und obenauf geben. Dazu den Reis servieren.