

Kurkuma - Fisch



Rezept für 8 Personen als Vorspeise

Zutaten

500 g Fischfilet
5 Knoblauchzehen
2 Zwiebel
2 TL Salz
2 TL Kurkuma
5 TL Kokosraspel
2 TL Gewürzmischung
Garam Masala
4 TL Zitronensaft
1 Dose Pelati gewürfelt
1 EL Butter
300 g Trockenreis

Vorbereiten

Alle Beilagen bereitstellen
Fisch in Mundgerechte Portionen schneiden
Knoblauch und Zwiebeln fein schneiden

Zubereiten

Knoblauch und Zwiebeln in wenig Öl andämpfen
Salz, Kurkuma, Kokosflocken und Garam Masala zugeben
und bei wenig Hitze andämpfen
Mit Zitronensaft ablöschen und enthäutete und gewürfelte Pelati
dazugeben und 5 Minuten köcheln
Zubereitete Fischfilet begeben und bei kleiner Hitze 10 Minuten garen

Trockenreis 20 Minuten in Salzwasser garen und am Schluss
zu Fisch/Tomatensauce dazugeben und in
vorgewärmte Teller servieren.