

# 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.