

**Typ:** Fisch

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Das Curry ist geschmacklich ein Knüller!

Allerdings funktioniert das Mahlen der Paste im Blender so nicht. Man muss doch etwa 100 mL Wasser zugeben, damit die Messer des Blenders greifen können. Das aromatisierende Anbraten der Paste dauert dann etwas länger, weil das Wasser teilweise wieder verdampft werden muss.

Die unten angegebenen 750 mL Wasser sind viel zu viel. Eher 300 mL.

**Zutaten:** 800 g weißes Fischfilet (z.B. Victoria-Barsch)  
2 TL Kurkuma (Gelbwurz)  
3 EL Zitronensaft  
3 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer (etwa 3 cm)  
250 g frisches Kokosnussfleisch (oder 60 g Kokosraspel)  
2 getrocknete scharfe rote Chilischoten (klein)  
1 TL Kreuzkümmel (Kumin)  
2 EL Korianderkörner  
0,50 TL schwarze Pfefferkörner  
½ TL Schwarzkümmel  
¼ TL Fenchelsamen  
1 Nelke  
1 Zwiebel  
2 EL Erdnussöl  
100 ml Tamarindenkonzentrat (aus dem Asia-Laden; oder Sanddornsaft )  
Salz  
200 g Tomaten  
4 Stängel Koriander

**Rezept:** Das Fischfilet abspülen und in Stücke schneiden. Mit Kurkuma und Zitronensaft würzen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Abgezogenen Knoblauch, geschälten Ingwer und grob zerkleinertes Kokosfleisch im Mixer zu einer Paste pürieren. Die roten Chilischoten, Kreuzkümmel, Koriander, Schwarzkümmel, Fenchelsamen, Nelke und Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und unter die Kokospaste rühren. Die Zwiebel abziehen, würfeln und im heißen Öl goldbraun braten. Die Kokospaste zugeben und bei kleiner Hitze 5 Minuten dünsten. 750 ml Wasser zugießen und im offenen Topf 20 Minuten kochen lassen. Das Tamarindenkonzentrat in den Würzsud geben und aufkochen. Die Fischstücke zugeben und im geschlossenen Topf etwa 7 Minuten gar ziehen lassen. Das Curry mit Salz abschmecken. Die Tomaten abspülen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Koriander abspülen, trocken schütteln und hacken. Tomaten und Koriander zum Servieren über das Curry streuen.