



Fisch-Amok – Streetfood Edition

Zutaten für 2–3 Portionen

Curry

- » 400 g Fischfilet *oder Garnelen*
- » 2 von 4 Thai-Schalotten
- » 2 von 4 Knoblauchzehen
- » 1 EL Fischsauce *oder Tamari*
- » 1 EL Tamarindenpaste
- » ½ TL Salz
- » 1 EL Kokosblütenzucker
- » 400 ml Kokosmilch
- » 100 ml Wasser
- » 200 g Kürbis, geraspelt
- » 1 reife Mango, gewürfelt
- » 1 EL Kokosöl
- » Saft von ½ Limette
- » ca. 120 g Reismudeln
- » Thai-Basilikum

Tamarinden-Dip

- » 4 EL Tamarindenpaste
- » 1 EL Kokosblütenzucker
- » ½ TL Salz

Kroeung-Paste

- » 1 EL Galgant oder ½ EL Ingwer
- » 1 EL Kurkuma
- » 2 Stängel Zitronengras
- » 6 frische Kaffirlimettenblätter
- » 2 von 4 Thai-Schalotten
- » 2 von 4 Knoblauchzehen
- » 2 kleine grüne Chilischoten

Zubereitung

Tamarinden-Dip vorbereiten

1. 4 EL Tamarindenpaste + 1 EL Kokosblütenzucker + ½ TL Salz in einem kleinen Topf verrühren.

2. Reismudeln kochen, kalt abschrecken, beiseitestellen.

3. Kroeung-Paste im Mixer ganz fein mixen.

4. Schalotten & Knoblauch in Kokosöl anbraten, Paste dazu, kurz rösten.

5. Mit Kokosmilch-Mix ablöschen, 5 Min. köcheln lassen.

6. Kürbis & Mango rein, 3 Min. köcheln. Fisch dazu, 7-8 Min. zugedeckt garen.

7. Tamarindendip kurz aufkochen.

8. Curry mit Limettensaft abschmecken, mit Nudeln & Basilikum servieren.

9. Wer es scharf mag, streut einfach Chili drüber.