



# Fischcurry

## Zutaten für 2 Portionen

- » 500 g reife Kirschtomaten in verschiedenen Farben
- » 500 g weißes Fischfilet (z. B. Schellfisch), ohne Haut und entgrätet
- » 1 gehäufter EL Korma-Currypaste
- » 1 EL Lime Pickle *eingelegte Limetten, aus dem Asia-Shop*
- » 1 Dose fettreduzierte Kokosmilch 400 ml
- » 1 EL Olivenöl
- » Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » Thai-Basilikum
- » geröstete Nüsse *Cashews, Erd- und / oder Haselnüsse*
- » 1 Limette

## Zubereitung

### 1. Topping vorbereiten

Nüsse etwas zerhacken und mit Öl und Zucker leicht karamelisieren und zur Seite stellen.

Thaibasilikum zupfen (am Besten vorher nicht waschen).

Limette in Spalten schneiden.

---

### 2. Tomaten vorbereiten

Das Fischfilet waschen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

---

### 3. Tomaten vorbereiten

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. In einer großen, flachen Schmorpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten in die heiße Pfanne legen und ohne zu rühren etwa 2 Minuten anrösten, bis sie leicht schrumpelig werden.

---

### 4. Curry ansetzen

Fischstücke, Currypaste, Lime Pickle und Kokosmilch vorsichtig zu den Tomaten in die Pfanne geben. Alles sanft verrühren, bis sich die Paste und das Pickle gut mit der Kokosmilch verbinden.

---

## 5. Sanft garen

Die Mischung einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und ca. 6 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Fisch gar ist. Vorsichtig umrühren – der Fisch soll nicht zerfallen!

---

## 6. Abschmecken & servieren

Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit frischem Koriander oder Limettenspalten servieren.

**Tipp:** Dazu passen Basmatireis, Naan oder einfach ein Stück knuspriges Brot.