

Kabeljau in Kokos-Basilikum-Sauce

Zutaten (6 Pers.):

3 EL	Öl
675 g	Kabeljau
6 EL	Mehl
2	Knoblauchzehe, zerdrückt
3 EL	rote Currypaste
1,5 EL	Fischsauce
450 ml	Kokosmilch
270 g	Kirschtomaten, halbiert
30	frische Basilikumblätter

Zubereitung:

Das Öl in einem vorgewärmten Wok erhitzen. Den Fisch in große Würfel schneiden.

Das Mehl in eine Schüssel geben und die Fischstücke darin wenden. Die Fischwürfel in den Wok geben und bei starker Hitze 3-4 min unter Rühren braten.

Knoblauch, Currypaste, Fischsauce und Kokosmilch in einer Schüssel verrühren. Die Mischung über den Fisch gießen und zum Kochen bringen.

Die Tomaten in den Wok geben und alles 5 min köcheln.

Die Basilikumblätter in Streifen schneiden, in den Wok geben und behutsam unterrühren, die Fischwürfel sollen dabei nicht zerfallen.

Das Gericht auf Teller verteilen und heiß servieren.

Beilage:

Drillinge und/oder Basmatireis

Geräte:

Scharfe Messer, Wok, Knoblauchpresse