Spanische Makrele in Kokosnusscreme mit Ananas

Fisch-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 600g spanische Makrele(n)
» 500ml ungesüßte Kokosmilch
» 250ml Wasser
» 2 Limette(n)
» 350g Ananas
» 1 Stange Zitronengras
» 2 TL Zucker
» 1 TL Salz
» 1-2 Tl rote Currypaste

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Den Fisch in 2-5cm große Stücke schneiden. Die Ananas in mundgerechte Stücke schneiden. Currypaste, Zitronengras, Ananas, Kokosmilch und Wasser in einen großen Topf geben. Bei mittlerer Hitze 10min köcheln lassen.

2. Den Fisch hinzugeben. Mit Salz und Zucker würzen und weitere 5min köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und umrühren. In Schalen oder tiefen Tellern servieren. Dazu passt Basmati-Reis.

angelegt am: 06.03.2007 Rezept-Nr: 2232

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke