

## Fisch-Gratin an Kokos-Curry-Sauce

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

800 gr	Blattspinat
600 gr.	Fischfilet (Süss- oder Salzwasser ) enthäutet und entgrätet Saft einer halben Zitrone
1	kleine Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1TL	süsser Paprika
1 TI	Cayennepfeffer
1 EL	Currypulver Butter Pfeffer Salz
2.5. dl	Kokosmilch
1dl	Gemüsebouillon



### Zubereitung:

Den Spinat gründlich waschen und tropfend in eine grosse Pfanne geben , etwas salzen und kurz dünsten bis er zusammengefallen ist. In ein Sieb geben und sofort kalt abschrecken. dann etwas ausdrücken.

Gratinform(en) ausbuttern den Spinat hineingeben und verteilen. Nochmals etwas nachsalzen.

Die gesäuberten Fischstücke mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern und dann in den Spinat setzen.

Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken.

In einem Pfännchen einen guten EL Butter erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin glasig andünsten. Paprika, Curry sowie Cayennepfeffer einstreuen kurz mitdünsten , dann die Bouillon dazu geben und alles auf kleinem Feuer aufkochen lassen. Zuletzt die Kokosmilch unterrühren und die Sauce nach Belieben abschmecken (evtl. etwas Thai-Currypaste dazugeben).

Anschliessend die Sauce über Fisch und Spinat verteilen.

Den Gratin in den auf 220° C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 15 Minuten je nach Dicke der Fischstücke überbacken.

Dazu etwas Parfümreis als Beilage. (Kochzeit max. 20 min).