

Gedämpfter Kokosfisch

Rezept für 6 bis 10 Stück

Zutaten:

3	grosse Bananenblätter
150 g	Weisskohl (Strunk entfernt)
1	frischer Chili
350 g	Pangasiusfilet (oder ähnlicher Fisch)
2 EL	rote Currypaste
250 ml	Kokoscrème
2 EL	Fischsauce
2 EL	Limettensaft
2 EL	süsse Chilisauc



Zubereitung:

Die Bananenblätter waschen, trockentupfen und 2 Blätter in jeweils 3/5 möglichst gleich grosse Stücke schneiden.

Den Weisskohl waschen, trocknen und sehr fein schneiden.

Die Chili waschen, trocknen, halbieren, die Kerne entfernen und die Scboten fein hacken.

Die Fischfilets in feine Stücke schneiden.

Die Currypaste mit der Kokoscrème in eine Schüssel geben, glattrühren und den Fisch sowie das gehackte Chili unterheben.

Die Fischfüllung auf die Bananenblätter verteilen, den Kohl darüber geben und mit Fischsauce beträufeln.

Die Bananenblätter über dem Fisch zu kleinen Päckchen falten und mit Küchengarn verschnüren.

Einen Dämpfaufsatz mit dem dritten Bananenblatt auskleiden und die Fischpäckchen darin verteilen. Im Wok oder einer Bratpfanne etwas Wasser zum Kochen bringen, den Dämpfaufsatz darüber stellen und den Fisch zugedeckt ca. 7-10 Minuten garen lassen.

Unterdessen den Limettensaft mit der Chilisauc verrühren. Den Fisch im Päckchen servieren und die Sauce dazugeben.