

# FISCHCURRY BOMBAY

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Pangasiusfilets
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Senfkörner
- 1 TL Kurkuma
- 1/2 TL Chilipulver
- 1/2 TL Koriander
- 2 cm Ingwer
- Olivenöl
- 10 Cocktailtomaten
- 2 EL Cashewkerne
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden. Senfkörner, Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl anrösten. Vorsicht, die Senfkörner springen dabei gerne aus der Pfanne. Ingwer, Koriander, Chilipulver und Kurkuma zugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Falls die Kokosmilch sehr dick ist, mit etwas Wasser verdünnen. Cocktailtomaten waschen und gemeinsam mit den Cashewkernen in die Sauce geben. Alles auf kleiner Flamme etwas einkochen lassen bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pangasiusfilets waschen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, in die Kokossauce geben und bei kleinster Temperatur köcheln lassen bis sie gar sind (ca. 5-7 Minuten).

Fisch-Curry mit Reis servieren.