

## Gedämpfter Red Snapper mit Gemüse & Curry-Kokos-Sud



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.



### Zutaten:

150 g Hokkaido-Kürbis  
 je 1/2 rote + gelbe  
 Paprikaschoten  
 4 bis 5 Stange(n)  
 Frühlingszwiebel(n)  
 150 g Mini-Mais  
 150 g Zuckerschote(n)  
 1 Kohlrabi  
 8 Stück à 80 g (mit Haut) Red-Snapper-Filets, klein  
 250 ml Kokosmilch  
 2 TL Thaicurrypaste, rot  
 1 TL Kurkuma  
 3 EL Thailändische Fischsoße  
 2 EL Sojasauce  
 150 ml Fischfond  
 1/2 Limette  
 nach Bedarf Salz & Pfeffer  
 etwas Zucker, braun



Staub Cocotte rund aus Gusseisen mit Dämpfeinsatz in basilikum



Dick Filiermesser flexibel Superior



Rösle Zitronenpresse



Windmühlenmesser  
 Gemüsemesser Mittelspitz in Kirsche



AdHoc Doppelmühle Duomill für Pfeffer und Salz in Holz

1

Das Gemüse putzen und je nach Größe in dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden. Alles miteinander mischen und in dem Dampfgarsieb verteilen. Fischstücke abbrausen, trocken tupfen und nebeneinander auf das Gemüse legen. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2

Kokosmilch mit Currypaste, Kurkuma, Fisch- und Sojasoße sowie Fischfond in die Cocotte geben und aufkochen lassen. Das Dampfgarsieb darauf setzen, Fisch und Gemüse zugedeckt ca. 12 Minuten dämpfen.

3

Alles auf Teller verteilen, Curry-Kokos-Sud mit Saft der Limette, braunem Zucker und Salz abschmecken und über Fisch und Gemüse verteilen.

Dazu passt am besten Basmatireis.