

TOMATEN-KOKOS-CURRY MIT FISCH

Zutaten: 4 Personen

- 1 kg vollreife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g [Ingwer](#), gemahlen
- 1 EL Öl
- 1 TL [Curry Red Thai](#)
- 1 TL [Zimtpulver](#)
- 1 Prise gemahlene [Nelken](#)
- 2.5 dl Kokosmilch
- [Salz](#)
- 500 g festfleischige Fischfilets
- 1 EL Zitronensaft oder Limettensaft
- 1 EL [Koriandergrün](#)

Zubereitung

In einer Pfanne reichlich Wasser aufkochen. Inzwischen den Stielansatz der Tomaten keilförmig herausschneiden. Die Tomaten 20-30 Sekunden in das kochende Wasser legen, herausheben, in ein Sieb geben und sofort kalt abschrecken. Die Haut der Tomaten würfeln. Die Zwiebel, den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Den Curry beifügen, Zimt und Nelkenpulver darüber stäuben und alles kurz mitdünsten. Die Tomaten und die Kokosmilch beifügen, alles gut mischen und mit Salz würzen. Das Tomaten-Curry offen bei mittlerer Hitze 20-30 Minuten kochen lassen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Den Fisch in mundgerechte Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft sowie etwas Salz mischen. Den Fisch auf die Tomaten legen und zugedeckt etwa 3 Minuten gar ziehen lassen. Dann vorsichtig untermischen und das Curry wenn nötig abschmecken. Den Koriandergrün über das Tomatencurry streuen.

