

# Fisch Rezepte

## Fisch Karpfen in Kokosmilch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Gewürze, Kokos, Vietnam, Drink

---

1	Karpfen; ausreichend groß, gesäubert und ausgenommen - oder festes Fischfilet wie Kabeljau, Heilbutt, - Forelle	1	- und fein gehackt Rote Cchilischote; in feine - Ringe geschnitten
1	Essl. Pflanzenöl	1/2	Essl. Zimtpulver
1	Zitronengrasstengel; - geschält und fein gehackt	4	Nelken, ganz; zerquetscht
1/2	Teel. Pfefferkörner; zerquetscht	2	Essl. Nuoc Mam Sauce; oder helle - Sojasauce
1	Knoblauchzehe; zerdrückt	120	ml Kokosmilch
		1	Limone
		1	Essl. Koriandergrün; fein gehackt

---

Zitronengras, Pfefferkörner, Knoblauch, Chilischote, Zimt und Nelken sanft in Öl anbraten, bis das Aroma freigesetzt wird (höchstens 2 Minuten).

Nuoc Mam Sauce dazugeben und vorsichtig unterrühren. Karpfen in einen Topf geben und die Kokosmilchmischung darüber gießen. Limonensaft und Koriandergrün hinzufügen und umrühren. Zugedeckt etwa 10-15 Minuten köcheln lassen, bis der Fisch gar ist.

Fisch herausnehmen und auf eine Servierplatte geben.

Mit Streifen der Limonenschale garnieren. Sauce erhitzen und einige Minuten kochen lassen, damit sie eindickt. Durch ein Sieb geben und über den Karpfen gießen.