



September-Rezept 2009



1/2

## Red-Snapper-Filet an Kokos-Curry

### Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Stück Red-Snapper-Filets à 180 g
- 1 EL Erdnussöl
- 2 TL gemahlener Kümmel
- 2 TL gemahlene Koriandersamen
- 2 Stück grüne Chilis, in feine Ringe geschnitten
- 1 Stück Zimtstange
- 1 Stück Sternanis
- 6 Stück Kaffir-Limonenblätter, leicht zerdrückt
- 5 dl Kokosmilch
- 4 EL Limettensaft

frischer Koriander zum Garnieren

---

**Zubereitung** | Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Koriandersamen, Kümmel, Chilis, Zimtstange, Sternanis und Kaffirblätter unter Rühren rund zwei Minuten rösten.

Hitze reduzieren, die Kokosmilch begeben und leicht einköcheln lassen.

Fischfilets in der Kokossauce bei etwa 60 Grad rund zehn Minuten ziehen lassen. Die Filets sollten noch leicht glasig sein.

Fischfilets mit der Hautseite nach oben auf einer Platte anrichten.

Sauce nochmals erhitzen und abpassieren.

Limettensaft begeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Sauce über die Fischfilets giessen und mit den frischen Korianderblättern bestreuen.

**Ideale Beilage** | Basmatireis

En Guete!

Urs Keller  
Küchenchef Kongresshaus Zürich