Fischcurry

Zutaten für 4 Personen

1 ½ cm frischer Ingwer	schälen und fein reiben. Mit
3 EL Limettensaft	und
gemahlenem Koriandersamen	mischen.
600 g weißes Fischfilet	waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden, mit der Marinade mischen und 30 Minuten ziehen lassen.
3 Frühlingszwiebeln	putzen, waschen, schräg in feine Ringe schneiden.
1 Zwiebel	schälen, halbieren, in feine Ringe schneiden.
3 mittelgroße Tomaten	waschen, entkernen, klein würfeln.
1 gelbe Paprika	waschen, Kerne und Rispen entfernen, in dünne Spalten schneiden.
1 mittelgroße Karotte	schälen, schräg in feine Scheiben schneiden.
2 EL Kokosöl	in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch kurz abtropfen lassen dabei die Marinade auffangen. Den Fisch rundherum anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
1 EL Kokosöl	in die Pfanne geben. Die Zwiebelringe anbraten, dann Paprika, Karotte und
70 g TK Erbsen	dazugeben, kurz anschwitzen.
1 EL Currypulver	einrühren, kurz mitbraten, und mit
400 ml Kokosmilch	ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Fisch und die Tomatenwürfel zugeben, weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die aufgefangene Marinade angießen.
1 EL Fischsauce	einrühren, mit
Salz & Pfeffer	abschmecken, die Frühlingszwiebeln darüberstreuen und servieren.

Das passt dazu: Reis, Naan oder Fladenbrot