



# Kochclub

## Fischeintopf mit Curry

Schuhbecks Internet GmbH



### Zutaten für 4 Personen:

2	kleinere Karotten
1	kleine Zucchini
1	Stange Staudensellerie
	Salz
800 ml	Gemüsebrühe
200 g	Kokosmilch oder Sahne
1 längs	halbirtes Zitronengras
1	Kaffirlimettenblatt, mehrfach eingerissen
½	Knoblauchzehe in Scheiben
1 Scheibe	Ingwer, geschält und klein geschnitten
2 bis 3 TL	Schuhbeck-Curry mild
1 Prise	Chilli mild, gemahlen
1 bis 2 TL	Speisestärke
40 g	kalte Butter
400 g	gemischte Fischfilets, enthäutet und entgrätet (Zander, Waller...)
80 g	ausgelöste Garnelen
4	Basilikumspitzen

### **Zubereitung**

Die Karotten schälen, von der Zucchini die Enden entfernen und mit dem gewaschenen Sellerie in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Gemüsebrühe mit Kokosmilch, Zitronengras, Kaffirlimetten-Blatt, Knoblauch, Ingwer und Curry erhitzen. Mit etwas Chili würzen, einige Minuten ziehen lassen und das Zitronengras entfernen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die köchelnde Suppe rühren und 1 bis 2 Minuten leise köcheln lassen. Die Hitze wieder bis knapp unter dem Siedepunkt reduzieren, die Butter hinzufügen, das Ganze mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen und salzen.

In einem Topf Salzwasser aufkochen lassen. Die Fischfilets und das Garnelen in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Das Salzwasser vom Herd ziehen, die Fischstücke darin einlegen, in 1 bis 2 Minuten darin glasig durch ziehen lassen.

Inzwischen das blanchierte Gemüse in einer Pfanne ohne weitere Zugabe sanft erhitzen. Die Fischstücke mit einer Schaumkelle heraus nehmen, gut abtropfen lassen und mit dem Gemüse in warmen Suppentellern anrichten. Die Suppe mit einem Stabmixer nochmals aufschäumen und darauf verteilen. Mit je einer Basilikumspitze garnieren.