



Kochrezept



Rezept:1.003 - „Spicy Fish Creole“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Die kreolische Küche bildet zusammen mit der Cajun-Küche die Südstaaten-Küche der USA, besonders in Louisiana und New Orleans. Die Cajun-Küche und die kreolische Küche ähneln sich in ihren Zutaten. Die Cajun-Küche ist aber rustikaler und ländlicher als die kreolische Küche, die fein und raffiniert daherkommt. Die Cajun-Küche wird eher auf dem Land und in den Sumpfgebieten der USA gekocht. Die kreolische Küche ist die Küche der großen Städte wie New Orleans. Spicy Fish Creole ist eine Eintopfgericht!

Zutaten für 4 Personen: 600 g Seeteufelfilet, in 3-cm-Stücken, - 200 g weiße Zwiebel, gewürfelt, - 40 g frischer Ingwer, gerieben, - 8 Fäden Safran, - 1 rote Paprika, geschält, gewürfelt, - 4 Limonenblätter, - 40 g frische Kurkuma, geschält, fein geschnitten, - 10 g Koriandersamen, im Mörser zerstoßen, - 2 Kardamomkerne, zerstoßen, - 15 g Kreuzkümmel, - 10 g Curry Masala, -
2 frische Scotch-Bonnet-Chilis, sonst Habaneros, fein geschnitten, - 2 Limonen (Zeste abreiben, Saft pressen), - 200 ml Weißwein, Saft einer Kokosnuss, - 350 ml Geflügelbrühe, - 2 reife Tomaten, enthäutet, fein geschnitten, - ½ reife Flugmango, geschält, fein gewürfelt, - 1 Bund frischer Koriander, gezupft, - Olivenöl zum Braten, Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln mit Olivenöl leicht anschwitzen. Ingwer, Safran, Paprika, Limonenblätter, Kurkuma, Koriandersamen, Kardamom, Kreuzkümmel, Curry Masala und Chilis zugeben. Limonensaft dazu, dann die Zeste. Mit Weißwein ablöschen. Gute 10 Minuten köcheln lassen. Kokossaft zugeben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Geflügelbrühe zugeben, dann Tomaten und Mango. Das Ganze mindestens 45 Minuten köcheln lassen. Seeteufel in Olivenöl anbraten. Zum Curry geben. Koriandergrün dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezeptgeber: unbekannt

Beilagen: Maisbrot

Weinempfehlung:

Perfekt: Ein trockener Chardonnay Weißwein aus Baden ist zu diesem Rezept der Favorit des „Sommelier Vividus“

Du kommst mir irgendwie bekannt vor,
hab ich dich schon mal gegessen? (Jack Sparrow)

„vividus-natürlich®“ *

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg
Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de