

# Fisch-Curry mit Crevetten

Für 4 Personen

## Zutaten

300g Regenbogenforellen-Filets, mit Haut

300g MSC-Crevetten

2 Tassen Langkornreis oder Wildreis

1-2 Bund Frühlingszwiebeln

½ Liter Kokosmilch

2 EL Rote Curry-Paste im Glas mit Kurkuma

Sojasauce

Olivenöl

## Zubereitung

Die Fisch-Filets in Würfel von ca. 2x2cm schneiden. Die Frühlingszwiebeln inklusive den Stielen in Röllchen schneiden. Vier Crevetten als Dekoration ganz lassen und beiseite legen. Die restlichen Crevetten in kleine Stücke schneiden.

Den Reis ohne Öl in eine hohe Pfanne geben, bei hoher Temperatur anbräunen (Vorsicht, dass der Reis nicht verbrennt). Etwas Öl in die Pfanne giessen, die geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben. Den Reis mit den Frühlingszwiebeln mischen und während ca. 1-2 Minuten andünsten. Anschliessend 2-3 gehäufte EL der roten Curry-Paste dazugeben und alles gut vermischen. Erst jetzt die Kokosmilch und ca. 1 ¼ Liter Wasser dazugiessen, danach alles für ca. 12 Minuten kochen lassen. Die klein geschnittenen Crevetten daruntermischen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken und das Ganze nochmals während weiteren 4 Minuten kochen lassen. Zuletzt die Fisch-Filets in die Suppe geben und vor dem Servieren für ca. 1 Minute ziehen lassen. Die vier ganzen Crevetten in einer Bratpfanne kurz anbraten. Die fertige Suppe in kleine Suppenschüsseln geben und mit den ganzen Crevetten dekorieren.