

4-6 Personen

1-2 Schalotte
 1-2 Karotten
 2 Staudensellerie-Stangen
 1 Stange Lauch, das Weiße
 1-2 Äpfel
 1 Banane in Scheiben
 2 Stängel Zitronengras

Curry Jaipur / Maharadja

200 ml Noilly Prat
 100 ml Weißwein
 250 ml Fischfond (Oscar)
 250 ml Obers

1 angequetschter Stängel
 Zitronengras

Salz, Limettensaft
 Ev. kalte Butter zum
 Montieren
 Kleine Würfel von ½
 Flugmango

4 Personen

8 Filetstücke
 8 Basilikumblätter
Curry Jaipur, Salz
4 Brickteig-Blätter
 Eiweiß
 Öl zum Frittieren

Korianderblätter

Curry-Zitronengras-Sauce mit Flugmango

Die Zutaten klein würfeln bzw.
 klein schneiden

In Olivenöl (**Terre dell' Abbazia
 von Ursini**)
 anrösten bis ein angenehmer
 Duft hoch steigt



Die **gekennzeichneten Produkte** und Teller von Hering Berlin gib't's bei zumKochen

Mit Curry sparsam würzen

Die Flüssigkeiten aufgießen, köcheln lassen bis das Gemüse weich ist
 und die Flüssigkeit fast auf die Hälfte reduziert

Mixen und durch ein Sieb passieren

Zitronengrasstängel bis zum Servieren darin ziehen lassen

Kurz vor dem Servieren mit Salz, Limettensaft und Curry
 abschmecken und ev. Butter einmontieren oder Fond und Obers
 nachgießen um die gewünschte Konsistenz zu erreichen

Mangowürfel dazu geben und gleich mit dem Fisch anrichten

Knuspriges Skrei-Filet

Skrei-Filet so zurecht schneiden, dass 8 gleichmäßige Stücke
 entstehen. Zwischen je 2 Filets 1-2 Basilikum-Blätter legen, salzen
 und mit Curry würzen. Jeweils zu einer „Rolle“ formen und in ein mit
 Eiweiß bestrichenes Brickteigblatt einpacken (wie bei einer
 Frühlingsrolle).

Im Öl schwimmend bei ca. 160°C hell frittieren. Der Fisch soll innen
 noch glasig sein.

Halbieren und stehend in der Sauce servieren, mit frischem Koriander
 bestreuen.