

REZEPT



---

- FISCH CURRY -  
MIT KOSKOSMILCH  
& PURPLE CURRY

---

BIO PURPLE CURRY N° 307



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

4 PORTIONEN

KOCHZEIT | 30 MIN.

VORBEREITUNG | 10 MIN.

1,5 Tassen schwarzer Reis  
1 Stück Ingwer  
1 rote Chili  
3 Frühlingszwiebeln  
1 Brokkoli  
2 TL Kokosöl  
1 Dose Kokosmilch (400 ml)  
200g Garnelen, roh  
300g weißer Fisch (z.B. Kabeljau oder Heilbutt)  
4 TL Bio Purple Curry N°307  
1 TL Ahornsirup  
3 TL Sojasauce  
Saft von 1 Limette  
Frischer Koriander

WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUBEREITUNG

1. Schwarzen Reis in einem Sieb gründlich abwaschen. Mit der 2,5-fachen Menge Wasser in einen Topf geben und 10 Min. einweichen. Aufkochen, Hitze runter stellen und den Reis zugedeckt 30 Min. weich kochen.

2. Währenddessen Ingwer in Scheiben, Chili & Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Brokkoli in kleine Röschen teilen.

3. Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen, Ingwer, Chili & weiße Frühlingszwiebelringe darin kurz anschwitzen. Kokosmilch dazu gießen und 5 Min. köcheln lassen.

4. Ingwerscheiben aus dem Curry entfernen. Purple Curry, Ahornsirup & Sojasauce unter das Curry rühren. Abschmecken. Brokkoliröschen in kochendem Wasser ca. 3 Min. blanchieren. Reis abgießen.

5. Fisch in mundgerechte Stücke schneiden & mit den Garnelen in das Curry geben. Zugedeckt 4 Min. dünsten. Abschmecken. Schwarzen Reis auf vier Schalen verteilen, Fischcurry & Brokkoli darauf geben. Mit grünen Frühlingszwiebelringen und frischem Koriander bestreuen.