

Gedünsteter Fisch in Bananenblättern



10 Stück

- 2 große Bananenblätter
- 350 g feste weiße Fischfilets, in dünne Streifen geschnitten
- 1-2 EL rote Currypaste
- 250 ml Kokoscreme
- 150 g Weißkohl, feingeschnitten
- 2 EL Fischeauce
- 2 EL Limettensaft
- 1 - 2 EL süße Chilisauce
- 1 frischer roter Chili, gehackt (nach Belieben)

1. Bananenblätter in Quadrate von 10 x 10 cm schneiden und diese diagonal von den Ecken her 3 cm einschneiden. Die Enden einschlagen und andrücken und/oder mit einem Stück Bindfäden so dass sich daraus Förmchen ergeben. Die Ecken beschneiden, falls dies erforderlich sein sollte.
2. Den Fisch mit der Currypaste und der Kokoscreme in eine Schüssel legen und vorsichtig umrühren. Einige Löffel von der Fischfüllung in das Bananenblatt füllen.
3. Einen großen Dämpfeinsatz mit zusätzlichen Bananenblättern oder Kohlblättern auslegen und die vorbereiteten Förmchen in den Einsatz legen. Jedes Stück Fisch mit Kohl und etwas Fischeauce bedecken. Den Einsatz in einen Wok mit kochendem Wasser hängen und den Fisch zugedeckt 7 Minuten dünsten. Die Förmchen mit Limettensaft und süßer Chilisauce beträufeln und mit dem roten Chili bestreuen, dann sofort servieren. HINWEIS: Der Fisch kann auch in Förmchen aus Alufolie gegart werden.