

Kokossuppe mit Koriander und Seelachs



Zubereitungszeit

35 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	500 kcal
Eiweiss:	33 g
Fett:	34 g
Kohlenhydrate:	17 g

Tipps zu diesem Rezept

■

Zutaten für 4 Portionen

2	Chilischoten
3	Zitronengrasstängel
3	Kaffirlimettenblätter aus dem Asia-Shop
2 EL	Erdnussöl
3 TL	Rohrzucker
7.5 dl	Kokosmilch
7.5 dl	Hühnerbouillon
3	Limetten
ca.	Fischsauce
	Salz
600 g	Seelachsfilet am Stück
0.5 Bund	Koriander

Zubereitung

1. Chilis halbieren, entkernen. Mit Zitronengras grob hacken. Mit Kaffirlimettenblättern im Öl ca. 3 Minuten dünsten. Zucker begeben. Mit Kokosmilch und Bouillon ablöschen. 1/3 der Limetten auspressen. Suppe mit etwas Limettensaft, Fischsauce und Salz abschmecken. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Fisch in Würfel à ca. 2 cm schneiden, salzen. Zur Suppe geben und ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Suppe mit Limettensaft und Fischsauce abschmecken. Koriander hacken. Suppe damit bestreuen. Restliche Limetten halbieren und zur Suppe servieren.