

Das besondere Weihnachtsrezept!

Dorade im Bananenblatt an buntem Kichererbsencurry

Für 2 Personen

Doraden

2 Doraden	1 Knoblauchzehe
Limette	Bananenblätter
Limonenblätter	grobes Meersalz
1 kleine Chilly	



Die Bananenblätter vom Strunk befreien und blanchieren. Die Doraden mit Knoblauch, Limonenblättern und der Chillischote füllen. Die Limette und Limonenblätter auf den Bananenblättern verteilen und damit die Doraden gut einwickeln.

Kichererbsencurry

2 kleine rote Zwiebeln, in ca. 3 cm große Würfel geschnitten
2 El Olivenöl
150 g Kichererbsen, gekocht,
2 mittelgroße Karotten, in ca. 3 cm große Würfel geschnitten
1 Zucchini, in ca. 3 cm große Würfel geschnitten
1 Tomate, in ca. 3 cm große Würfel geschnitten
100 g Mandeln
1 Tl Harissapaste
2 El Currypulver
Salz
200 ml Kokosmilch
400 g Kartoffeln, geschält und in ca. 3 cm große Würfel geschnitten

In einer großen Pfanne die Zwiebelwürfel und die Mandeln bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Gemüse- und Kartoffelwürfel zugeben und mit Salz, Curry und Harissa würzen. Ablöschen mit Kokosmilch und mit etwas Wasser angießen und aufkochen. Gemüse in eine Ofenform geben und die Doraden darauf legen. Mit einem Deckel abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 20-25 Minuten garen.

Beim Anrichten auf Teller, je nach Geschmack, etwas Griechischen Joghurt zugeben.

Guten Appetit und ein frohes Fest

Robert Hecker
Hecker's Fischkontor