

Fisch- und Meeresfrüchte-Fondue mit Curry-Zitronengras-Sud



Stufe 2



Zubereitungszeit: 45 Min.



Zutaten für den Curry-Zitronengras-Sud:

1 EL Olivenöl
40 g Lauch
100 g Karotte(n)
2 Zitronengras Halme
1,2 l Gemüsebrühe
2 Kaffir Limonenblätter
15 g Thaicurrypaste, rot
1 EL Currypulver
Meersalz
Zitronenpfeffer

Zutaten für Fisch & Meeresfrüchte:

200 g Lachsfilet(s)
200 g Seeteufelfilet(s)
200 g Thunfisch
8 Riesencrevetten
8 Jakobsmuschel(n)



Kuhn Rikon Fondueteller Classic in schwarz



Kuhn Rikon Fonduegabeln mit Holzgriff, 4-er-Set



Spring Fondueteller in schwarz



Global G-29 Yoshikin Fleisch- und Fischmesser 18 cm



WMF Gemüseschäler Profi Plus



Rösle Kochtopf MULTIPLY



Kuhn Rikon Fleischfondue Set Zermatt

1

Das Lachs- und Seeteufelfilet jeweils in 20 g große Stücke schneiden. Den Thunfisch ebenfalls in 20 g große Stücke schneiden und die Jakobsmuscheln quer halbieren.

2

Den Lauch waschen und in feine Scheiben schneiden, die Karotten schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

3

Zitronengras halbieren und mit der Messerfläche zerdrücken.

4

Lauch, Karotten, Zitronengras und Limonenblätter im Olivenöl dünsten, anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen. Alles aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

5

Nun mit roter Currypaste und Currypulver parfümieren und zu guter Letzt mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

6

Den Curry-Zitronengras-Sud in einen Fonduepfopf füllen, ihn dort warmhalten und nach Belieben die kulinarische Vielfalt des Meeres genießen.