

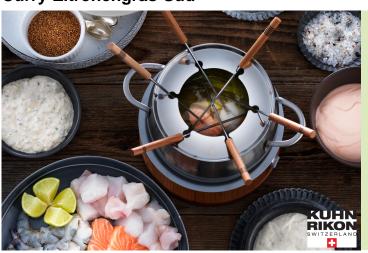
## Fisch- und Meeresfrüchte-Fondue mit Curry-Zitronengras-Sud



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



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.



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



Zitronengras halbieren und mit der Messerfläche zerdrücken.



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



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



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