

Steffis Rezept (von Tom und Astrids Blogbeitrag)

Hallo Ihr 2,

jetzt aber endlich das versprochene Rezept. Kommentare kursiv sind von mir, wir mögen's gerne scharf, auch sehr scharf, aber das Original ist einfach zu heftig, wenn man dabei nicht wenigstens 30 Grad im Schatten und 90% Luftfeuchtigkeit, eine Hängematte und viiiieeeeel zu trinken hat. Da das hier ja eher selten vorkommt, anbei die gemäßigte Version.

Viel Spaß beim Köcheln, bis ganz bald

Steffi

Thailändische Fischküchlein

450g feste Fischfilets (*oder 1 Paket TK-Seelachsfilets, über Nacht aufgetaut*)

3 EL Stärke

1 EL Fischsauce

1 Ei, geschlagen

1 Handvoll frische Korianderblätter

3 EL rote Currypaste (*für nicht so Hartgesottene reicht 1 EL*)

1-2 TL rote Chilis gehackt (*hier reicht 1 Chili*)

100g grüne Bohnen, blanchiert und feingeschnitten

2 Frühlingszwiebeln, feingehackt

Öl

Fisch mit Stärke, Fischsauce, Ei, Koriander, Currypaste und Chilis in die Küchenmaschine geben und zerkleinern, bis eine geschmeidige Masse entsteht (nicht zu lang).

Mischung in einer Schüssel mit Bohnen und Frühlingszwiebeln vermengen. Aus jeweils 2 EL der Masse flache Küchlein formen und in eine geölte ofenfeste Form geben. Mit etwas Öl beträufeln und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten mit Alufolie abdecken.

Mit Thaidip servieren.

Thaidip

125g brauner Zucker

125 ml Wasser

60 ml Weißweinessig

1 EL Fischsauce
1 kleingehackte rote Chili

1/4 Salatgurke
1/2 Möhre
1 EL gehackte Erdnüsse

Zucker, Wasser, Essig, Fischsauce + chili aufkochen und 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Leicht abkühlen lassen, dann feingewürfelte Gurke, geriebene Möhre und Erdnüsse unterrühren.

Vietnamesischer Dip

2 EL Fischsauce
2 EL kaltes Wasser

2 EL Korianderblätter gehackt
1 TL gehackte rote Chilis
1 TL brauner Zucker
Limettensaft

alle Zutaten miteinander verrühren und servieren

Bon APPETIT !

die leckersten Fischküchlein der Welt!!!!!!!!!!!!



*Ihr seid nicht mehr da, wo ihr wart,
aber überall, wo wir sind.*