

Steinbeißer unter Ingwer-Limetten-Farce

Zutaten für etwa 20 Personen

- 2,5 kg Steinbeißer- oder Kabeljau-Filet ohne Gräten
- 6 kleine Zwiebeln
- Saft von 8 Limetten
- etwas Orangensaft
- 3 rote Chili-Schoten
- 250 g fein gehackte Mandeln
- 10 cm frische Ingwer-Wurzel
- ca. 500 g eher feste Kokoscreme (idealerweise Instant-Pulver)
- Salz, Pfeffer, Curcuma
- Olivenöl
- evtl. Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in feinste Würfel schneiden, Ingwer schälen und raspeln.
2. Die Kerne aus den Chili-Schoten entfernen, den Rest kleinschneiden.
3. Eine große Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen, mit den Fischfilets den Boden einlagig und möglichst vollständig bedecken.
4. Kokoscreme, gehackte Zwiebeln, Limettensaft, Chili, Mandeln und Ingwer zu einem nicht zu flüssigen Brei vermengen, 3 EL gemahlene Curcuma hinzugeben und mit Pfeffer, reichlich Salz und etwas Orangen- sowie ggf. Zitronensaft abschmecken. Ist der Brei zu flüssig, mit Instant-Kokoscreme-Pulver oder fein gehackten Mandeln binden.
5. Die Fischfilets etwa Fingerdick mit der Farce bestreichen und im Ofen bei 180°C backen bis der Fisch gar aber noch nicht zäh ist. Je nach Dicke der Filets dauert das ca. 15 bis 30 Minuten.
6. Mit Basmatireis oder Salzkartoffeln servieren.