

## Hauptgerichte Fisch

### FISCHFILET IN ERDNUSS-KOKOSSAUCE

400 g Fischfilet; (Kabeljau)	Den Fisch säubern und in große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln,
Zitronensaft	salzen und eine halbe Stunde im Kühlschrank marinieren.
Salz	
1 El. Maisstärke	Schließlich abtrocknen, mit Stärke überpudern und im heißen Öl rasch rundherum anbraten.
2 El. Öl	Dabei salzen und pfeffern. Die Fischwürfel herausheben und beiseite stellen.
1 Tl. Sesamöl	
Pfeffer	Im Bratfett Ingwer und Knoblauch andünsten, Sojasauce, Erdnussbutter und Kokosmilch angießen.
1 Tl. Gehackter	
Knoblauch	Verrühren und langsam erhitzen.
1 Tl. Gehackter Ingwer	Die Sauce soll dick und cremig sein.
2 El. Sojasauce	Abschmecken und über die Fischwürfel gießen.
2 El. Erdnussbutter	Großzügig Korianderblätter drüberstreuen.
125 ml Kokosmilch	
Korianderblätter	