

### Rotes Fischcurry (4 Personen)

1 EL rote Currypaste 2 EL Erdnussoel	Currypaste in Erdnussoel andünsten
1 Dose Pelati ca. 400 g 2 Kaffirlimonenblätter	Pelati in Würfeli schneiden, in die Pfanne geben, Limonenblätter zugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen.
2 EL Fischsauce 2,5 dl Kokosmilch Salz, oder Fischsauce evt. wenig Bouillon	Fischsauce und Kokosmilch zugeben, einige Minuten köcheln lassen, würzen.
500 g Fischwürfel z.B. Kalbeljau, Seeteufel, Lachs, Zander	Fisch leicht salzen und in die Sauce legen. Während 5-7 Min. ziehen lassen. Je nach Grösse.
	<b>Variante:</b> Fischwürfel separat im Dampf garen. Nach Belieben mit roten Peperoni bereichern.

### Mandelreis (4 Personen)

5 dl Wasser, leicht gesalzen 200 g Langkornreis	Wasser aufkochen, Reis zugeben, ca. 15-20 Min. köcheln lassen.
50 g Mandelscheiben 20 g Butter	Mandelscheiben in einer Bratpfanne rösten. Mandeln und Butter kurz vor dem Servieren unter den Reis mischen.