

## **Fischfilet an fruchtig – scharfer Mangosauce**

### **Zutaten für 8 Vorspeisen:**

- 2 reife Mangos
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer walnussgross
- 2 Peperoncinis
- 1TL Curry
- 2 Messerspitzen Kreuzkümmel
- 100ml Fischfond
- 200ml Kokosmilch
- 8 Filetstücke Fisch à 100g (z.B. Kabeljau)
- Oel zum anbraten
- Butter zum anbraten
- Salz und Pfeffer
- 400g Basmati Reis

### **Sauce:**

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden, 8 Tranchen aufbewahren für Garnitur, den Rest würfeln. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und würfeln. Peperoncinis entkernen, einige Scheiben aufbewahren für Garnitur, Kerne vom Rest entfernen und würfeln.

Oel erhitzen, Mango, Schalotten, Knoblauch und Ingwer andünsten. Peperoni, Curry und Kreuzkümmel zugeben, mit dem Fischfond ablöschen, ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen.

Die Masse mit dem Stabmixer pürieren, anschliessend durch ein Sieb streichen. Kokosmilch begeben und warm halten, nicht mehr kochen! und abschmecken.

### **Fischfilet:**

Die Fischfilet leicht salzen und im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. In der Butter beidseitig braten.

### **Beilage:**

Den Reis nach Packungsangabe kochen.

### **Servieren:**

Den Köchen sei absolute Freiheit gewährleistet 😊