

Rezept: Abdis indonesischer gebackener Fisch



Zutaten:

1 Fisch	Kurkumapulver
1 Limette	Salz nach Geschmack
2 cm Galgant (nach Geschmack)	Pfefferpulver
3 Limettenblätter	gemahlene Muskatnuss
5 Chilis (nach Geschmack)	Zitronengraspulver
4 Knoblauchzehen	Pilzbrühe
4 rote Zwiebeln	Korianderpulver
2 Tomaten	Öl
Gemahlener Ingwer	Butter
Süße Soja Soße	

Wie man den gebackenen Fisch zubereitet:

Schritt 1:

Den Fisch säubern. Limettensaft hinzufügen und für einen Moment ziehen lassen.

Schritt 2:

Ausreichend Galgant, zwei Limettenblätter, drei Chilis, vier Knoblauchzehen, zwei Schalotten und zwei Tomaten zerkleinern.

Schritt 3:

Die zerkleinerten Zutaten in Speiseöl anbraten, dann gemahlene Ingwer, Kurkumapulver, Salz nach Geschmack, gemahlene Pfeffer, gemahlene Muskatnuss, Zitronengraspulver, Korianderpulver, Pilzbrühe, Salz, süße Sojasauce, ein Limettenblatt und schließlich Butter hinzufügen, alles anbraten. Währenddessen den Ofen vorheizen.

Schritt 4:

Dann den Fisch mit der Gewürzmischung einreiben und im Ofen backen, bis er gar ist.

In der Zwischenzeit die Chilisauce zubereiten, dazu die zuvor geschnittenen Tomaten, Schalotten und Chili vermischen und dann Zitronensaft und Salz hinzufügen. Gut umrühren.

Schritt 5:

Den gebackenen Fisch, den gekochten Reis und die Chilisauce (Sambal) auf einen Servierteller legen. Der gebackene Fisch ist bereit zum Servieren. Guten Appetit!