

Kabeljau mit Batatepüree

Zutaten:

650 g Batate
50 ml Gemüsesuppe
100 ml Kokosmilch
300 g Kabeljaufilet
5 El Butter
1 Zweig Thymian
1 Tl Currypulver
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Batate schälen, in grobe Stücke schneiden. In einem Topf Butter bräunen, Batate würfel anbraten und dann mit Suppe-Kokosmilch aufgießen. Zugedeckt 15 Min. kochen. Batate mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. 2 El Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch in 4 gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. 1 El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fisch darin bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2 Min. mit Thymianzweig braten. 2 El Butter in einem Topf schmelzen. Curry unterrühren, kurz erwärmen. Süßkartoffelpüree mit dem Fisch anrichten. Mit der Currybutter beträufelt servieren. Dazu passen gut Schmorzwiebel und asiatischer Gurkensalat.



Fisch

