

Kabeljau mit Batatepüree



Zutaten:

650 g Batate
50 ml Gemüsesuppe
100 ml Kokosmilch
300 g Kabeljaufilet
5 EL Butter
1 Zweig Thymian
1 TL Currysüppchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bataste schälen, in grobe Stücke schneiden. In einem Topf Butter bräunen, Bataste würfel anbraten und dann mit Suppe-Kokosmilch aufgießen. Zugedeckt 15 Min. kochen. Bataste 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 untermischen, kurz erwärmen. Süßkartoffelpüree mit dem Fisch anrichten. Mit der Currybutter beträufeln servieren. Dazu passen gut Schmorzwiebel und asiatischer Gurkensalat.



Fisch

