



## Kedgeree

Man nehme für 6 Portionen:

500 g Bücklingsfilet  
4 Lorbeerblätter  
3 Eier  
250 g Basmatireis  
200 g Erbsen (TK)  
2 Zwiebeln  
60 g Ingwer  
3 Knoblauchzehen  
3 rote Chilischoten  
350 g Tomaten  
2 Zitronen  
1 Bund Koriander  
30 g Butterschmalz  
2 EL dunkle Senfsamen  
Salz  
Currypulver

- Bücklingsfilets und Lorbeerblätter mit Wasser eben bedecken, aufkochen, abkühlen lassen
- Reis garen
- Eier hart kochen, abschrecken, pellen, vierteln
- Erbsen garen und in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen
- Zwiebeln pellen und würfeln
- Ingwer schälen und reiben
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und fein würfeln
- Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden
- Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden
- Zitronen auspressen
- Korianderblätter von den Stielen zupfen und grob hacken

Die Bücklingsfilets aus dem Wasser nehmen und mit 2 Gabeln zerzupfen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Senfsamen und Curry zugeben und weitere 3-5 Minuten dünsten. Zitronensaft zugeben und kurz einkochen lassen. Dann Tomatenwürfel, Reis, Fisch und Erbsen zugeben, alles gut vermengen und heiß werden lassen. Mit Curry und genügend Salz abschmecken. Chiliringe und 2/3 vom Koriander zugeben und untermengen. Noch ein paar Minuten ziehen lassen. Zum Servieren mit den Ei-Vierteln und dem restlichen Koriander garnieren.