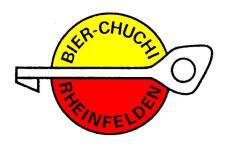
#### Chochete vom 16.08.2018 - Tisch 2



CLUB KOCHENDER MÄNNER 4310 RHEINFELDEN

### Thailändisches Menü

Thailändisches Poulet im Glas
Kokossuppe mit Hühnerfleisch
Thailändischer Glasnudelsalat
Chili-Garnelen mit gebratenen Schlangenbohnen
Satay mit Gurkensauce
Gebratene Dorade mit Chilisauce
Rindfleischcurry
Pad Pak Ruam Mit (pfannengerührtes Gemüse)
Jasminreis
Fruchtsalat à la Bangkok

# Gebratene Dorade mit Chilisauce

### Für 4 Personen

2	Stk	Doraden ausgenommen
2	EL	Weizenmehl
1	TL	Salz
80	ml	Öl

2	Stk	Schalotte
2	Stk	Knoblauchzehen
2	Stk	Chilischoten getrocknet
2	EL	Zitronensaft
2	EL	Fischsauce (Fertigprodukt)

## Fisch vorbereiten

Den Fisch unter fliessendem Wasser waschen und dann trockentupfen. Das Fleisch mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten alle 2 bis 3 cm einkerben. Das Mehl mit dem Salz mischen und den Fisch darin wälzen. Überschüssiges Mehl abklopfen.

### Sauce

Schalotten fein würfeln. Die Knoblauchzehen durchpressen. Die Chilischoten zerreiben. Diese Zutaten mit dem Zitronensaft und der Fischsauce verrühren.

## Fisch braten

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Den Fisch von beiden Seiten 3 bis 4 Minuten goldbraun braten. Mit der Sauce übergiessen und servieren.