



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 09.05.2019 – Tisch 4

Kokossuppe mit Zander

Teriyaki Ente

Baked Coconut Sticky Rice Cake

Kokossuppe mit Zander

Für 4 Personen

250	g	Zander
50	g	Chinesische Pilze
1	TL	Maissärke
250	ml	Fischfond
300	ml	Kokoscreme
1		Chilischote
		Limettensaft
		Koriander
		Sojasauce

Das Fischfilet waschen und trocken tupfen, noch vorhandene Gräten entfernen. Fisch in mundgerechte Würfel schneiden und in Sojasauce einlegen.

Die Pilze putzen, feucht abreiben und vierteln.

Die Maisstärke in 1 EL kaltem Wasser anrühren. Fischfond, Kokoscreme und angerührte Maisstärke in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit bindet.

Fisch und Pilze in die Brühe geben und bei geringer Temperatur etwa 3 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen.

Die Chilischote putzen, waschen, Kerne und Innenhäute entfernen. Die Schote fein hacken, Koriander waschen und fein hacken. Die Suppe mit Chili und Koriander bestreut servieren