



Thai fish cake

BLUE ELEPHANT

Royal Thai Cuisine

Rezept Nr. 2: Thai Fish Cake (Tod Man Pla)

Zutaten: (für sechs Stück)

- 180g weißes Fischfilet (in Thailand Pla Grai)
- ½ Ei, leicht verquirlt
- 20g Spargelbohnen (ersatzweise grüne Brechbohnen) fein gehackt
- 2g BLUE ELEPHANT Kaffirlimettenblätter fein geschnitten
- 1TL BLUE ELEPHANT Rote Curry Paste
- ½ TL Zucker
- 1Korianderwurzel
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- ¼ TL weißes Pfefferpulver
- ½ TL Salz
- 1 TL BLUE ELEPHANT Fisch Sauce
- Pflanzenöl zum Frittieren



Zubereitung: Das Fischfilet mit einem Mixer oder Pürierstab zu einer feinen Paste pürieren. Beiseite stellen. In einem Mörser die Korianderwurzel, Knoblauch und Pfeffer zu einer cremigen Paste zermahlen. Die Knoblauch-Korianderpaste, rote Currypaste, Fisch Sauce, Salz und Zucker mit der Fischpaste vermengen. Sechs Bällchen formen (je ca. 50g der Masse) und flachdrücken. In heißem Pflanzenöl ca. 3 Minuten schwimmend ausbacken. Überschüssiges Öl abtupfen und auf einem Salatbett servieren. Mit gehackten Erdnüssen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

(Mit freundlicher Empfehlung von www.blueelephant.com)

Produkte bei www.delitrade.de zu bestellen:

BLUE ELEPHANT Kaffir Lime Blätter (3682), BLUE ELEPHANT Rote Curry Paste (3646),
BLUE ELEPHANT Fisch Sauce (3688)